# ١٠٠ صنف دجاج

غادة محمد سعيد



# ١٠٠ صَنْفَ دَجَاج

غادة محمد سعيد

# فهرس


مُقدمة ........................................................ ٨
(١) معلومات عن الدجاج........................................ ٩
(٢) دجاجة الأسرة .............................................. ١١
(٣) دجاج على الطريقة الصينية ................................. ١٣
(٤) دجاج مشوي بالصلصة........................................ ١٦
(٥) دجاج مع الفطر ............................................. ١٨
(٦) الدجاج بالجنزبيل ............................................ ٢٠
(٧) صينية الدجاج بالخضار ...................................... ٢٣
(٨) لفائف الخبز المحشية بالدجاج ................................ ٢٥
(٩) دجاجة محشيَّة............................................... ٢٩
(١٠) الدجاج بالكريمة ............................................ ٣١
(١٢) دجاج الزبادي ............................................. ٣٣
(١٣) دجاج بالباذنجان الأسود...................................... ٣٥
(١٤) الدجاج اللبناني مع الأرز...................................... ٣٧
(١٥) بروست الدجاج ............................................. ٤٠
(١٦) دجاج على الطريقة الصينينة (بس يم)........................ ٤٢
(١٧) دجاج مع الخضراوات ........................................ ٤٤
(١٨) دجاج بالكريمة والطماطم .................................... ٤٦
(١٩) شاورما دجاج تركي........................................... ٤٨
(٢٠) دجاج كيكومان المقرمش ..................................... ٥٠

(٢١) دجاج بالفرن ........................................ ٥٣
(٢٢) دجاجة بروست مُره........................................ ٥٥
(٢٣) دجاج كنتاكي ........................................ ٥٦
(٢٤) الدجاج المقلي المقرمش........................................ ٥٨
(٢٥) صينية دجاج بالزبد ........................................ ٦٠
(٢٦) دجاج الأحلام........................................ ٦١
(٢٧) أصابع الدجاج........................................ ٦٣
(٢٨) صينية الدجاج على الطريقة التركية ........................................ ٦٥
(٢٩) دجاج بالزبادي ........................................ ٦٦
(٣٠) دجاج تندوري ........................................ ٦٨
(٣١) دجاج بالعسل........................................ ٧٠
(٣٢) دجاج صيني ........................................ ٧١
(٣٣) دجاج بالمكرونة ........................................ ٧٢
(٣٤) سكالوب الدجاج بالكريمة ........................................ ٧٣
(٣٥) دجاج بالفلفل ........................................ ٧٤
(٣٦) دجاج بالكريمة الحمراء ........................................ ٧٦
(٣٧) دجاج بالبيف باستري........................................ ٧٩
(٣٨) مضروبة بالدجاج........................................ ٨١
(٣٩) دجاج بالثوم ........................................ ٨٣
(٤٠) دجاج بالبازلاء ........................................ ٨٥
(٤١) دجاج بالجنزبيل........................................ ٨٧
(٤٢) دجاج بالكاتشب ........................................ ٩٠

(٤٣) دجاج مُحمر، ومحشو باللوز، والتَّمر.............. ٩٢
(٤٤) دجاج حار بالزبادي ........................................ ٩٥
(٤٥) دجاجة على الطريقة الصينية .............................. ٩٧
(٤٦) دجاج على كيفك ............................................ ٩٩
(٤٧) دجاجة بالليمون............................................ ١٠١
(٤٨) صينية الدجاج............................................. ١٠٢
(٤٩) دجاج على الطريقة التركية................................ ١٠٤
(٥٠) فيليه الدجاج بالكريما ...................................... ١٠٦
(٥١) دجاج بلبن جوز الهند...................................... ١٠٨
(٥٢) كُسكسي بالدجاج........................................... ١١١
(٥٣) دجاج بطريق التنور........................................ ١١٣
(٥٤) الدجاج مع المايونيز ....................................... ١١٦
(٥٥) شاورمة الدجاج............................................ ١١٧
(٥٦) شرائح الدجاج الرُّومي ..................................... ١١٩
(٥٧) سندوتش دجاج ............................................. ١٢١
(٥٨) سندوتشات دجاج بالمايونيز................................ ١٢٣
(٥٩) طريقة أخرى لشاورما الدجاج .............................. ١٢٤
(٦٠) دجاجة رومي مع الذرة..................................... ١٢٦
(٦١) ساندويتش دجاج ........................................... ١٢٧
(٦٢) دجاج منزلي............................................... ١٢٩
(٦٣) خبز محشو بالدجاج....................................... ١٣١
(٦٤) دجاج بالخبز الشامي....................................... ١٣٣

(٦٥) أصابع شاورما الدجاج ........................................ ١٣٥
(٦٦) صدور الدجاج................................................ ١٣٧
(٦٧) دجاج بالصلصة البيضاء ..................................... ١٣٩
(٦٨) الدجاج الروسي.............................................. ١٤١
(٦٩) فطائر الدجاج................................................. ١٤٣
(٧٠) الفطائر السريعة ............................................. ١٤٦
(٧١) قطع الدجاج الصغيرة ....................................... ١٤٨
(٧٢) فطيرة الديك الرومي المدخَّن ............................. ١٥٠
(٧٣) الدجاج على الطريقة الفلسطينية .......................... ١٥٣
(٧٤) الدجاج بالجبن................................................ ١٥٥
(٧٥) فطيرة الدجاج ................................................ ١٥٧
(٧٦) دجاج بالسبانخ............................................... ١٦٠
(٧٧) لفائف الدجاج................................................ ١٦٢
(٧٨) دجاج بالصنوبر.............................................. ١٦٤
(٧٩) دجاج للريجيم ............................................... ١٦٦
(٨٠) الدجاج بالبقسماط ......................................... ١٦٨
(٨١) الدجاج الرومي بالمايونيز ................................. ١٧٠
(٨٢) الدجاج الرومي بالفواكه .................................. ١٧٣
(٨٣) دجاج رومي على الطريقة السويسرية ..................... ١٧٥
(٨٤) مجبوس الدجاج.............................................. ١٧٧
(٨٥) دجاج بالأرز ................................................. ١٨٠
(٨٦) صينية بلحم الدجاج الرومي.............................. ١٨٣

(٨٧) مكرونة بالدجاج ........................................ ١٨٦
(٨٨) دجاج بعيش الغراب ........................................ ١٨٩
(٨٩) الدجاج الرومي بالمايونيز ........................................ ١٩١
(٩٠) سلطة صدور الدجاج........................................ ١٩٤
(٩١) هامبورجر الدجاج الرومي........................................ ١٩٦
(٩٢) بيتزا الدجاج المكسيكية ........................................ ١٩٨
(٩٣) فطائر الدجاج........................................ ٢٠٠
(٩٤) دجاج بالباشلاميلاً ........................................ ٢٠٣
(٩٥) دجاج على الطريقة الأمريكية ........................................ ٢٠٥
(٩٦) أجنحة دجاج بالكاتشَب ........................................ ٢٠٧
(٩٧) الدجاج المُتبَّل ........................................ ٢٠٩
(٩٨) شيش طاووق دجاج ........................................ ٢١١
(٩٩) فتة الدجاج........................................ ٢١٣
(١٠٠) الدجاج الفرنسي بالكريمة ........................................ ٢١٥

# مقدمة

**الدجاج :** هي طيور لذيذة الطعم نحبها جميعا...

**الدجاج :** قليلة الكوليسترول، مفيدة للجسم...

**الدجاج :**

هو ذلك الطائر الذي استأنسه الإنسان منذ آلاف السنين، لأنـه عرف قيمته وفوائده. فللدجاج فوائد كثيرة للجسم، كما أن الأطباء ينصحون بتناول لحوم الدجاج للمرضـى، لأنهـا غيـر ضـارة بالجسم، وتقوي البدن، وتجعل العافية تدب فيه مرة أخرى، ولكن مع ملاحظة أن جلد الدجاج هو العنصر الوحيد الغنـي بالـدهون بالدجاجة. لذا وجب الحذر لمن يتبعون الريجيم، ولقد وفقنـي ا في إعداد هذا الكتاب، كما عملت على تنوع كبيـر فـي أنـواع الدجاج التي اخترتها لتحصلوا على أعلى فائدة... وأخيرا أتمنـى أن تستفيد بهذا الكتاب كُل قارئة، وأن تُفيد به الآخرين... هـدانا ا وإياكم إلى سواء السبيل... آمين.

**مع تحياتي**

**غادة محمد سعيد**


إلى الفهرس

# (١)

# معلومات عن الدجاج

- يمتاز برقته لأنه يحتوي على ألياف مرنـة يـسهل تفتيتها، ويعتبر الدجاج من أفضل لحـوم الطيـور، والمشوي منه أسهل هضما مـن المطهـو بطـرق أخرى، والصغير في العمر أفضل من المسن، وقالوا قديما:
- أجود أنواع الفراريج حين تبدأ بالصياح (والفروج هو الدجاجة الصغيرة).
- ولحم الدجاج غني بـالبروتين الـضروري للجـسم ويحتوي على نسبة من الحديد والأمـلاح المعدنيـة، ومجموعة من الفيتامينات، ولحم الصدر في الـدجاج أفضل من الفخذين لقلة نسبة الدهون فيه.
- وجلد الدجاج يحتوي على نسبة عالية من الدهون قبل سلق الدجاج، وأضيفي لها القليل مـن الزيـت قبـل الماء، وضعيها على نار متوسطة الحرارة، وضـعي عليها الغطاء وقلبيها بين الوقت والآخر حتى تبيض،

وتجمد، ثم أضيفي الماء، وفصا من المستكة، وفصين من الهيل للتخلص من زفرة الدجاجة.

# (٢)
# دجاجة الأسرة

## المقادير:

١- دجاج على حسب أفراد العائلة.

٢- عصير الطماطم.

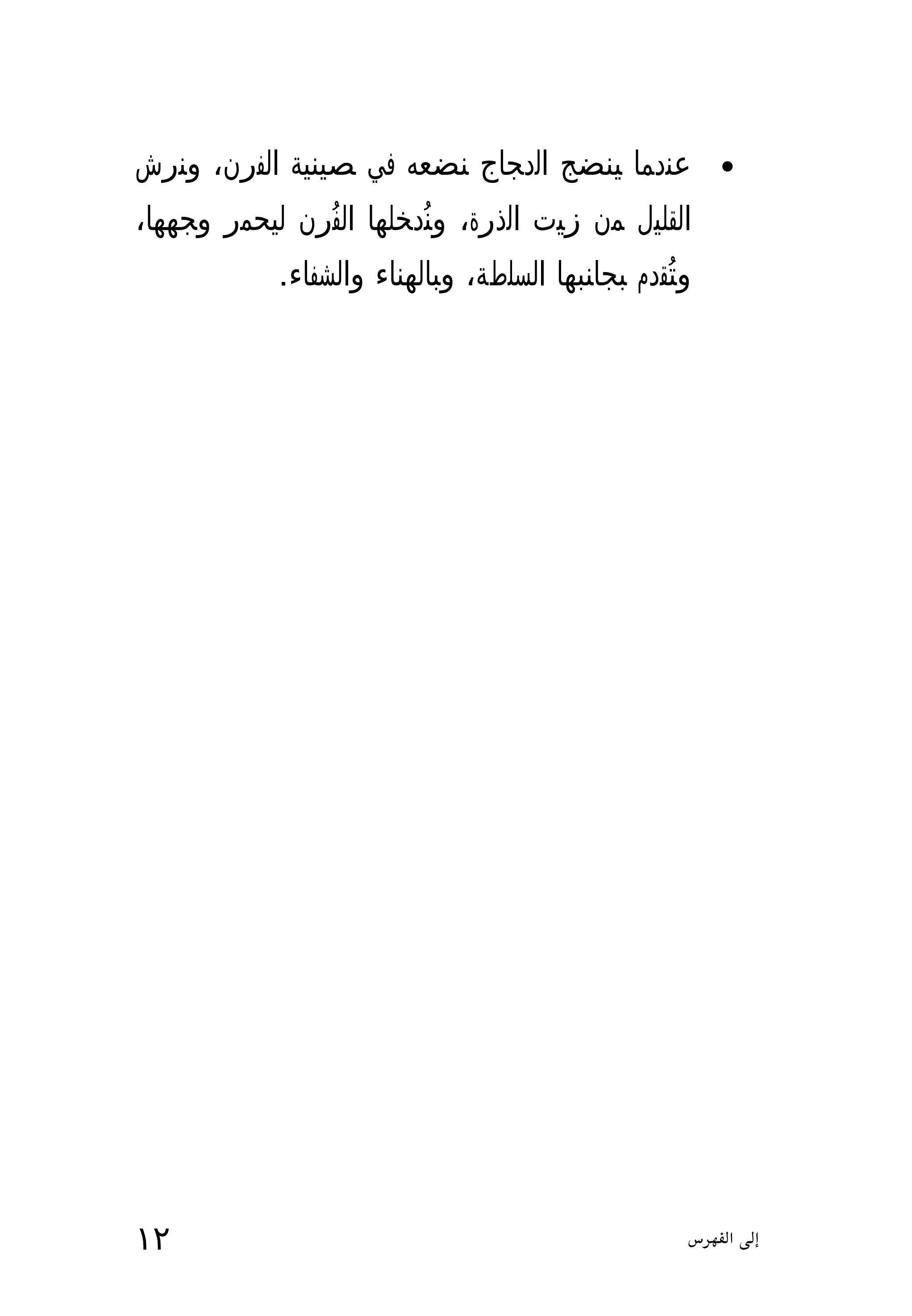
٣- بهارات.

٤- شوربة الدجاج.

٥- القليل من زيت نباتي.

## الطريقة:

- يغسل الدجاج جيدا، وينزع منه الجلد، ويسلق نصف سلقة.
- ثُم ينشل من الماء، ونضع الدجاج في إناء الـضغط، دون تقسيم الدجاج، ثم نضع عليه عصير الطمـاطم، والملح، والبهارات، مع قطع من البطاطس المقشرة، ونغلاق الإناء لسرعة إنضاج الدجاج.



- عندما ينضج الدجاج نضعه في صينية الفرن، ونرش القليل من زيت الذرة، ونُدخلها الفُرن ليحمر وجهها، وتُقدم بجانبها السلطة، وبالهناء والشفاء.

# (٣)

# دجاج على الطريقة الصينية

## المقادير:

١- نصف كيلو مكرونة أسباكتي.

٢- ٢ ملعقة كبيرة زيت.

٣- ٣ صدور دجاج مخلية.

٤- ٤ ملاعق كبيرة كاشونات.

٥- بصلة متوسطة مفرومة.

٦- ٨ وردات بروكلي.

٧- ثمرة فلفل أخضر مقطعة شرائح.

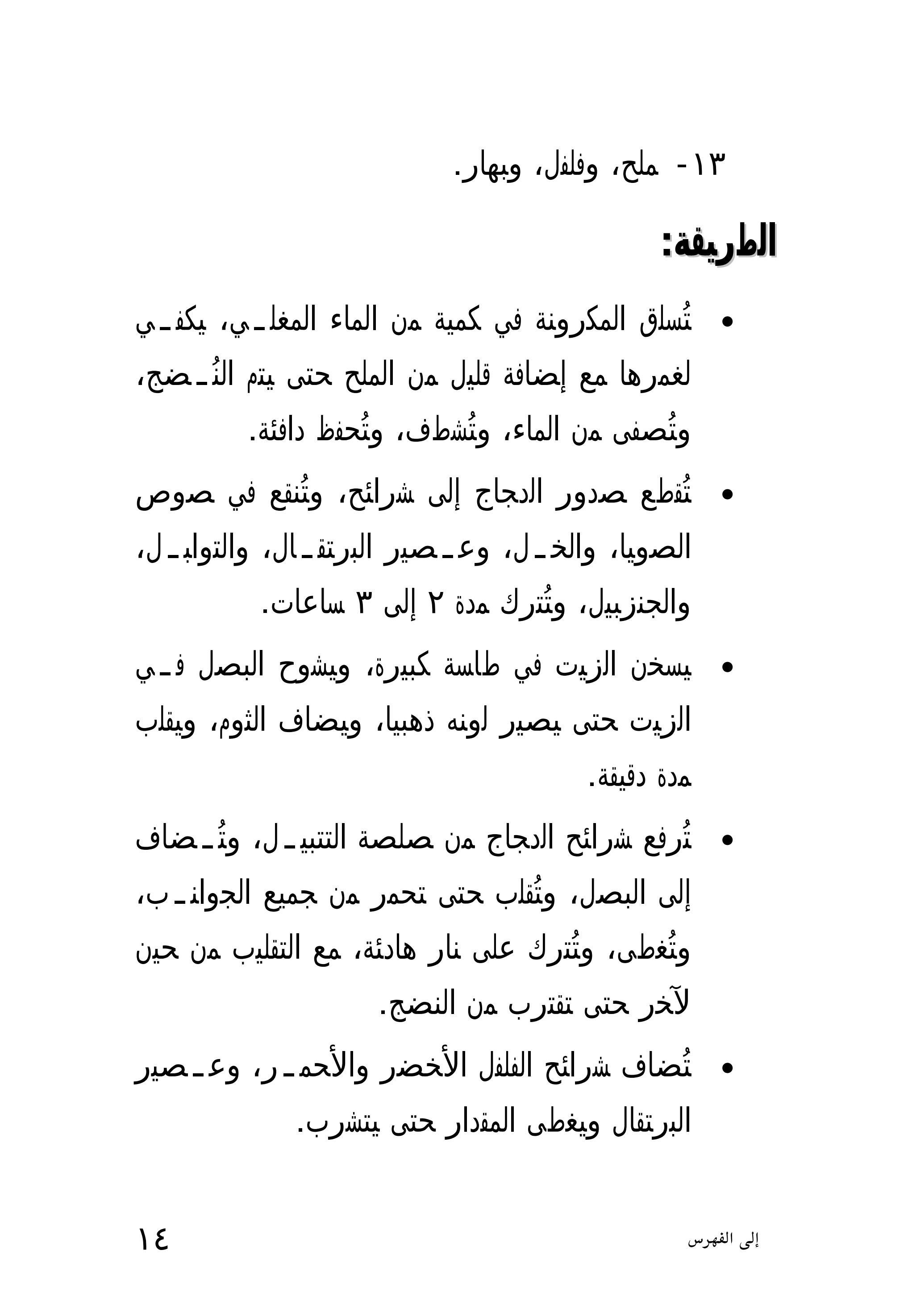
٨- نصف ملعقة جنزبيل.

٩- ٢ فص ثوم مفري.

١٠- ٣ ملاعق كبيرة صوص صويا.

١١- ٤ ملاعق عصير برتقال.

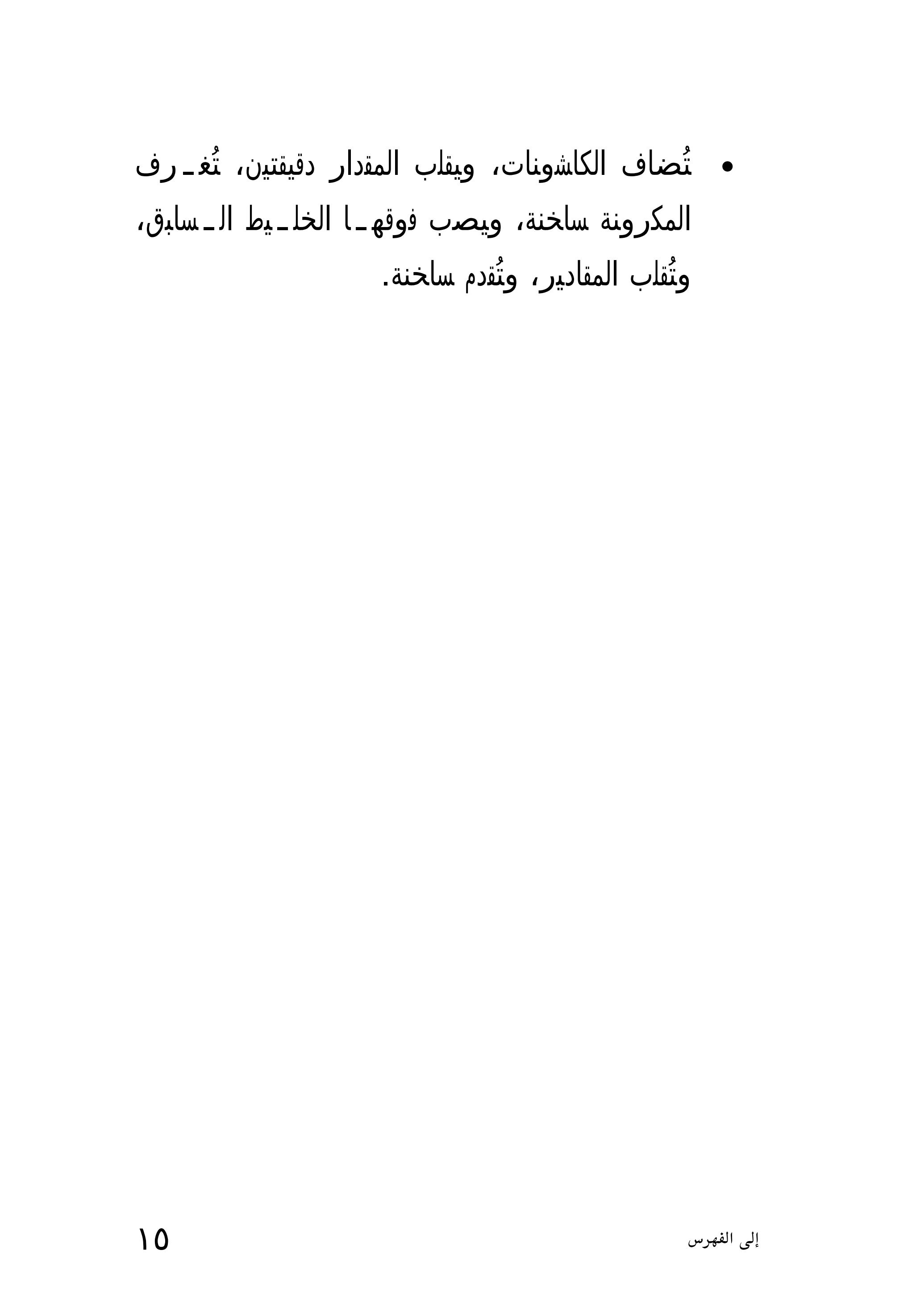
١٢- ملعقة صغيرة خل.



١٣- ملح، وفلفل، وبهار.

## الطريقة:

- تُساق المكرونة في كمية من الماء المغلـي، يكفـي لغمرها مع إضافة قليل من الملح حتى يتم النُـضج، وتُصفى من الماء، وتُشطف، وتُحفظ دافئة.
- تُقطع صدور الدجاج إلى شرائح، وتُنقع في صوص الصويا، والخـل، وعـصير البرتقـال، والتوابـل، والجنزبيل، وتُترك مدة ٢ إلى ٣ ساعات.
- يسخن الزيت في طاسة كبيرة، ويشوح البصل فـي الزيت حتى يصير لونه ذهبيا، ويضاف الثوم، ويقلب مدة دقيقة.
- تُرفع شرائح الدجاج من صلصة التتبيـل، وتُـضاف إلى البصل، وتُقلب حتى تحمر من جميع الجوانـب، وتُغطى، وتُترك على نار هادئة، مع التقليب من حين لآخر حتى تقترب من النضج.
- تُضاف شرائح الفلفل الأخضر والأحمـر، وعـصير البرتقال ويغطى المقدار حتى يتشرب.



- تُضاف الكاشونات، ويقلب المقدار دقيقتين، تُغـرف المكرونة ساخنة، ويصب فوقهـا الخلـيط الـسابق، وتُقلب المقادير، وتُقدم ساخنة.

# (٤)

# دجاج مشوي بالصلصة

## المقادير:

١- دجاجة مقطوعة نصفين مع الاحتفاظ بالجلد.

٢- ٤ ملاعق كاتشب.

٣- مكعبان مرقة دجاج ماجي.

٤- ملعقة بهارات مشكلة.

٥- نصف ملعقة فلفل أحمر.

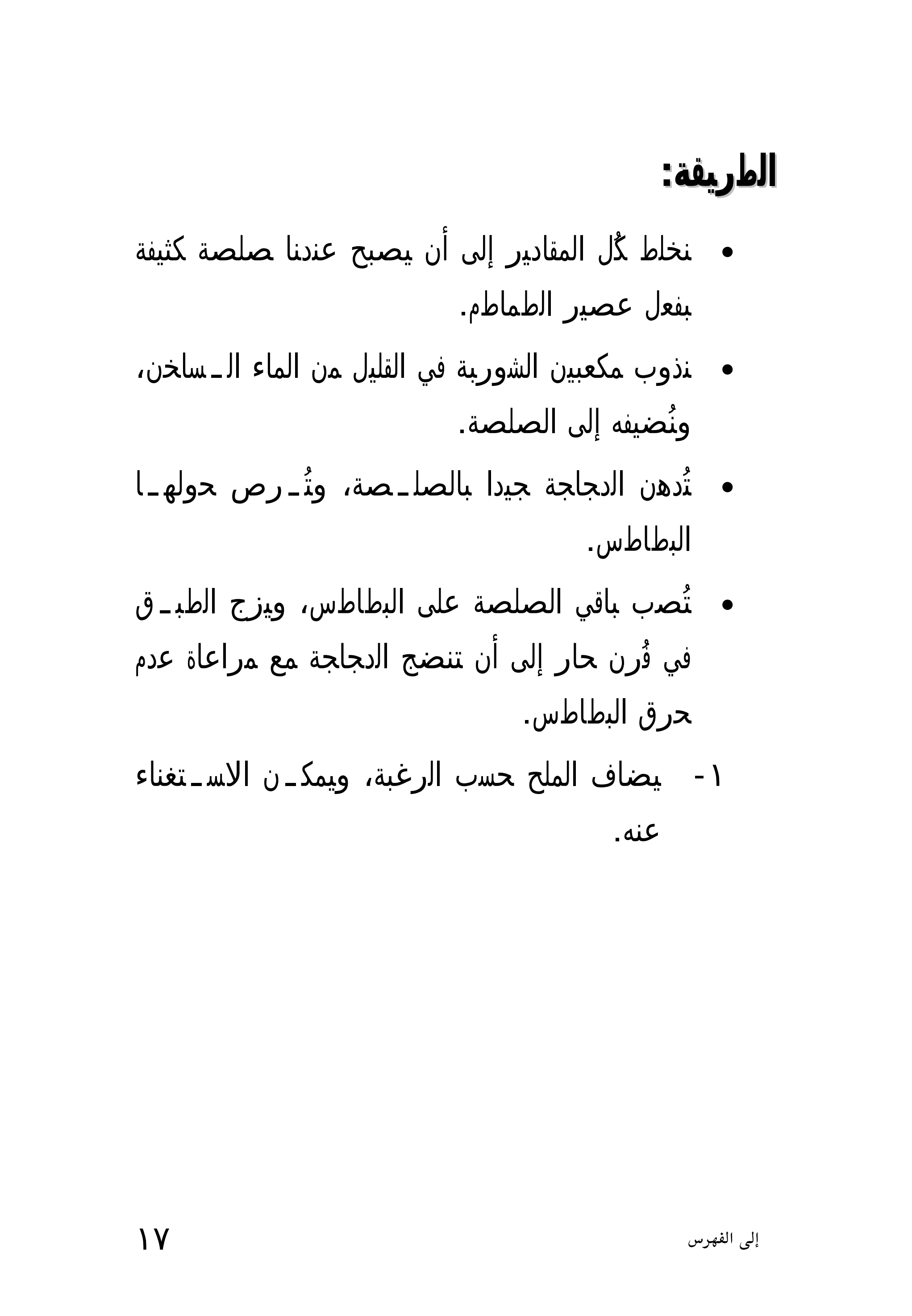
٦- نصف ملعقة فلفل أسود.

٧- كوبان عصير طماطم.

٨- ماء ساخن.

٩- شرائح بطاطس.

١٠- ملح حسب الحاجة.



## الطريقة:

- نخلط كُل المقادير إلى أن يصبح عندنا صلصة كثيفة بفعل عصير الطماطم.
- نذوب مكعبين الشوربة في القليل من الماء الساخن، ونُضيفه إلى الصلصة.
- تُدهن الدجاجة جيدا بالصلصة، وتُرص حولها البطاطس.
- تُصب باقي الصلصة على البطاطس، ويزج الطبق في فُرن حار إلى أن تنضج الدجاجة مع مراعاة عدم حرق البطاطس.

١- يضاف الملح حسب الرغبة، ويمكن الاستغناء عنه.

# (٥)

# دجاج مع الفطر

## المقادير:

١- قطع دجاج بدون عظم مقطعة مربعات.

٢- قليل من الزبد.

٣- كمية من الملح.

٤- فلفل أسود.

٥- فطر عيش غُراب مقطع.

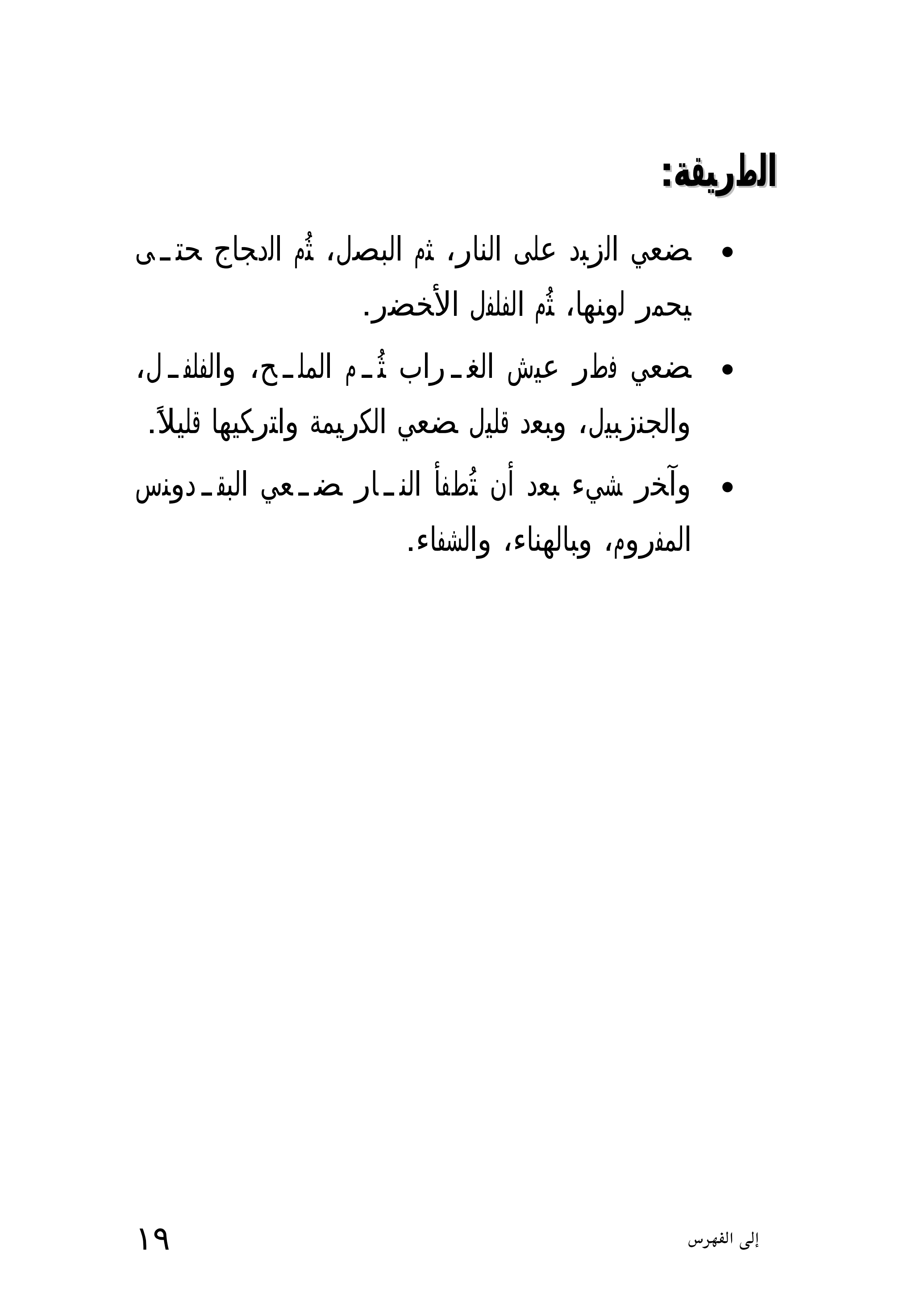
٦- فلفل أخضر مقطع شرائح طويلة وخفيفة.

٧- بصل مقطع شرائح طويلة.

٨- كريمة.

٩- قليل من الجنزبيل الطبيعي.

١٠- ربطة بقدونس.



## الطريقة:

- ضعي الزبد على النار، ثم البصل، ثُم الدجاج حتـى يحمر لونها، ثُم الفلفل الأخضر.
- ضعي فطر عيش الغـراب ثُـم الملـح، والفلفـل، والجنزبيل، وبعد قليل ضعي الكريمة واتركيها قليلاً.
- وآخر شيء بعد أن تُطفأ النـار ضـعي البقـدونس المفروم، وبالهناء، والشفاء.

# (٦)

# الدجاج بالجنزبيل

## المقادير:

١- دجاجة مقطعة إلى أربع قطع.

٢- جزرتان.

٣- فلفلة واحدة رومي.

٤- فلفلة خضراء حارة.

٥- قطعة من الجنزبيل الطازج.

٦- ملعقة طعام مملوئة بالثوم المهروس.

٧- قليل من الزيت.

٨- ٢ ملعقة من صوص الصويا.

٩- ملعقتان طعام خل أبيض.

١٠- ٣ ملاعق من كاتشب الطماطم.

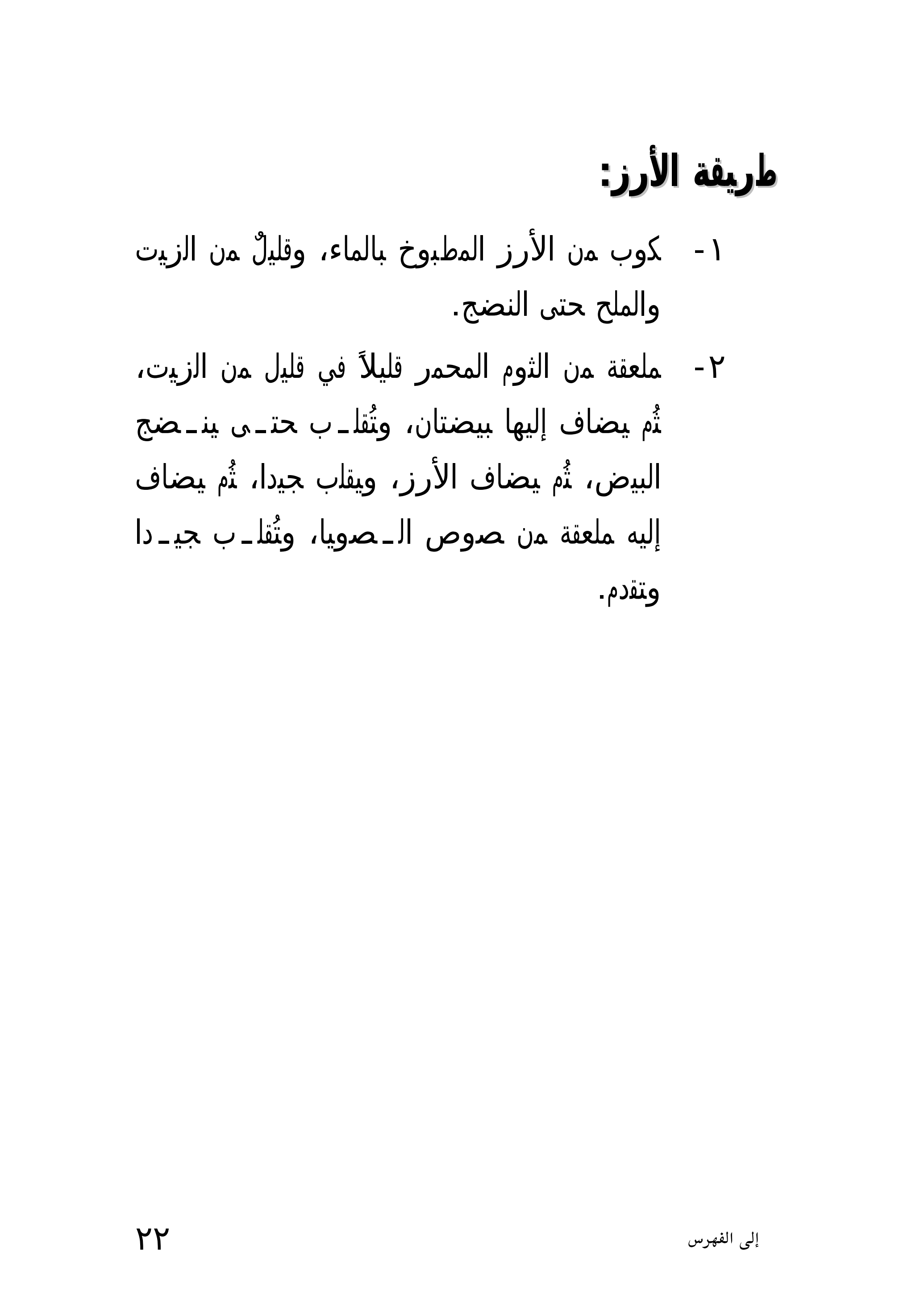
١١- ملعقة من كاتشب الـ ABC.

١٢- بشر قشرة برتقالة واحدة.

١٣- عصير نصف برتقالة.

## الطريقة:

- حددي وجه كل قطعة من الدجاج بالسكين، ثُم اقليهـا حتى تحمر، ثُم ضعيها في صينية من البايركس.
- اطحني الخضار، والفلفل الحـار، والجنزبيـل بعـد تقشيره في مطحنة البصل طحنًا ناعما.
- ضعي الزيت، والثوم على النار حتى يصفر قليلاً، ثم أضيفي الخُضار المطحون وقشر البرتقالـة، وقلبـي حتى يذبل قليلاً وأضيفي الصوص والخل، ولو احتاج الأمر أضيفي قليلاً من الملح، لأن صوص الـصويا من العادة يكون مملحـا، ثـم أضـيفي الكاتـشب، وصوص الـ ABC، ثم قلبيه قليلاً وأضيفي عصير البرتقال، وارفعيه، وغطي به وجه الدجاج تماما، ثُم وتُقدم. بالقصدير، وأدخليه الفُرن على حرارة معتدلة (٢٥٠) واتركيه حتى تنضج الدجاجة جيدا، ويقدم مع الأرز المقلي بالثوم، والبيض.



## طريقة الأرز:

١- كوب من الأرز المطبوخ بالماء، وقليلٌ من الزيت والملح حتى النضج.

٢- ملعقة من الثوم المحمر قليلاً في قليل من الزيت، ثُم يضاف إليها بيضتان، وتُقلـب حتـى ينـضج البيض، ثُم يضاف الأرز، ويقلب جيدا، ثُم يضاف إليه ملعقة من صوص الـصويا، وتُقلـب جيـدا وتقدم.

# (٧)

# صينية الدجاج بالخضار

## المقادير:

١- دجاجة مقطعة إلى أربع قطع.

٢- ٤ حبات بطاطس متوسطة.

٣- ٤ حبات من الكوسة.

٤- ٤ جزرات.

٥- نصف كيلو عيش غراب.

٦- بصلتان كبيرتان.

٧- ٤ حبات كبيرة طماطم.

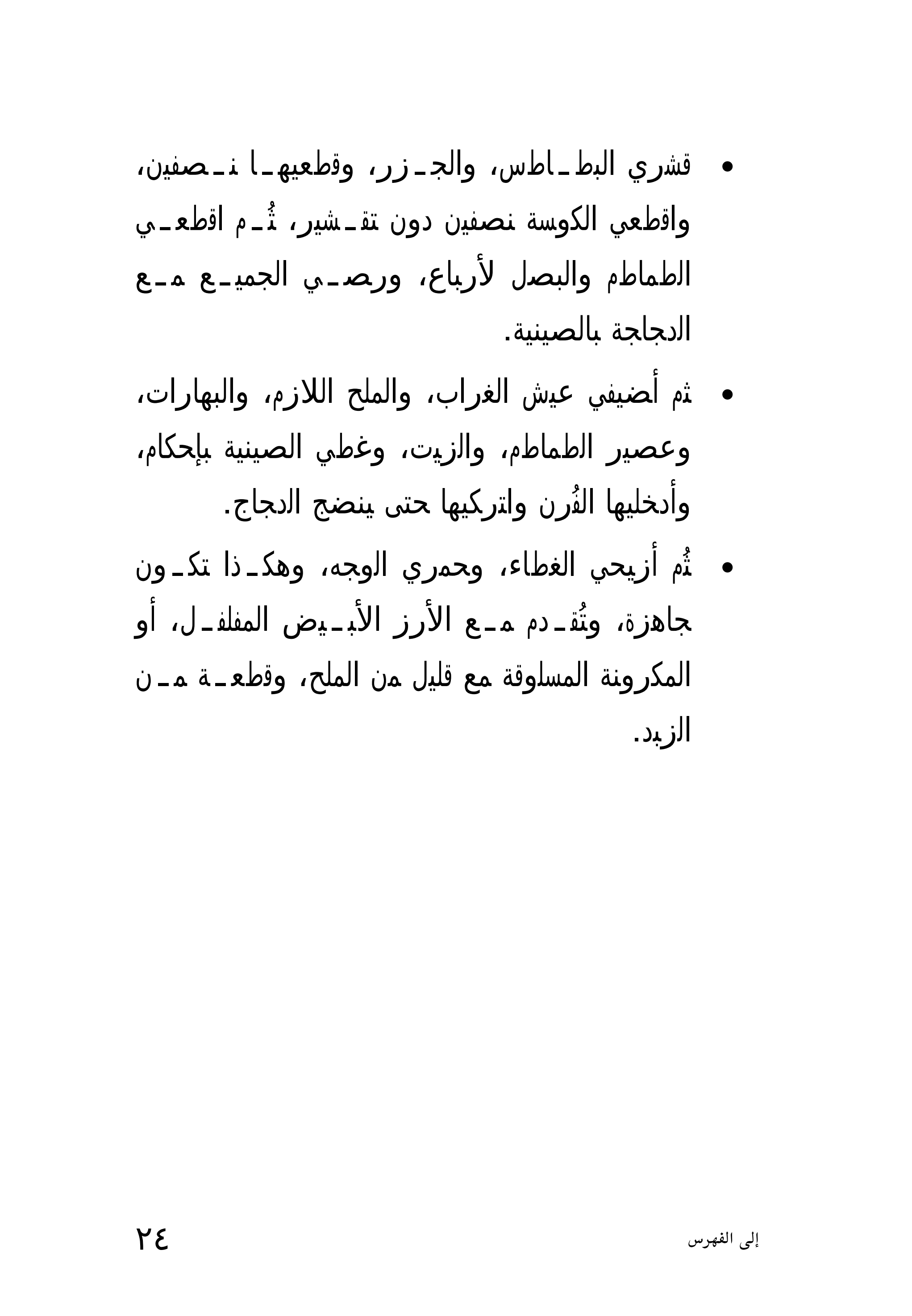
٨- ملح وبهار ناعم (كمون، وفلفل أسود، وقِرفة).

٩- قليل من الزيت.

١٠- ٢ كوب من عصير الطماطم الطازج.

## الطريقة:

- رصي الدجاج في صينية عميقة من البايركس.



- قشري البطاطس، والجزر، وقطعيها نصفين، واقطعي الكوسة نصفين دون تقشير، ثُم اقطعي الطماطم والبصل لأرباع، ورصي الجميع مع الدجاجة بالصينية.
- ثم أضيفي عيش الغراب، والملح اللازم، والبهارات، وعصير الطماطم، والزيت، وغطي الصينية بإحكام، وأدخليها الفُرن واتركيها حتى ينضج الدجاج.
- ثُم أزيحي الغطاء، وحمري الوجه، وهكذا تكون جاهزة، وتُقدم مع الأرز الأبيض المفلفل، أو المكرونة المسلوقة مع قليل من الملح، وقطعة من الزبد.

# (٨)

# لفائف الخبز المحشية بالدجاج

## مقادير العجينة:

١- ٤ أكواب دقيق منخول.

٢- ٤ ملاعق طعام لبن بودرة.

٣- ٣ ملاعق طعام سمن.

٤- ٤ ملاعق طعام سكر.

٥- ملعقة خميرة سريعة.

٦- قليل من الملح.

٧- نصف ملعقة طعام بكينج باودر.

٨- ماء للعجن.

٩- وأخيرا كثير من الزيت لغمر العجينة.

## مقادير الحشوة:

١- ٢ دجاجة مخلاة من العظم، ومسلوقة، ومقطعة قطعا صغيرة.

٢- ٤ بصلات كبيرة مفرومة فرما ناعما.

٣- قرنان من الفلفل الأخضر الحار المفـروم فرمـا ناعما.

٤- ٢ من الفلفل الرومي ومقطعة قطعا صغيرة.

٥- صنوبر محمر.

٦- قليل من الزيت.

٧- قليل من الملح.

٨- بهارات (فلفل أسود، وكمون، وكـاري، وجـوزة الطيب، وقليل من الزعفران).

## الطريقة:

### إعداد العجينة:

- تُخلط جميع المقادير الجافة، وتُبس بالسمنة، وتُعجـن بالماء حتى تُصبح عجينة طرية متماسكة، وتحتـاج هذه العجينة حوالي عشرة دقائق حتى تُصبح جاهزة، وتُقطع إلى ٦ قطع وتُكرر، وتُغمر في كثيـر مـن الزيت، وتُترك لتختمر لمدة ساعة.

## الحشوة:

١- ضعي قليل من الزيت في المقلاة، وضعي البصل، ويقلب حتى يصفر لونه.

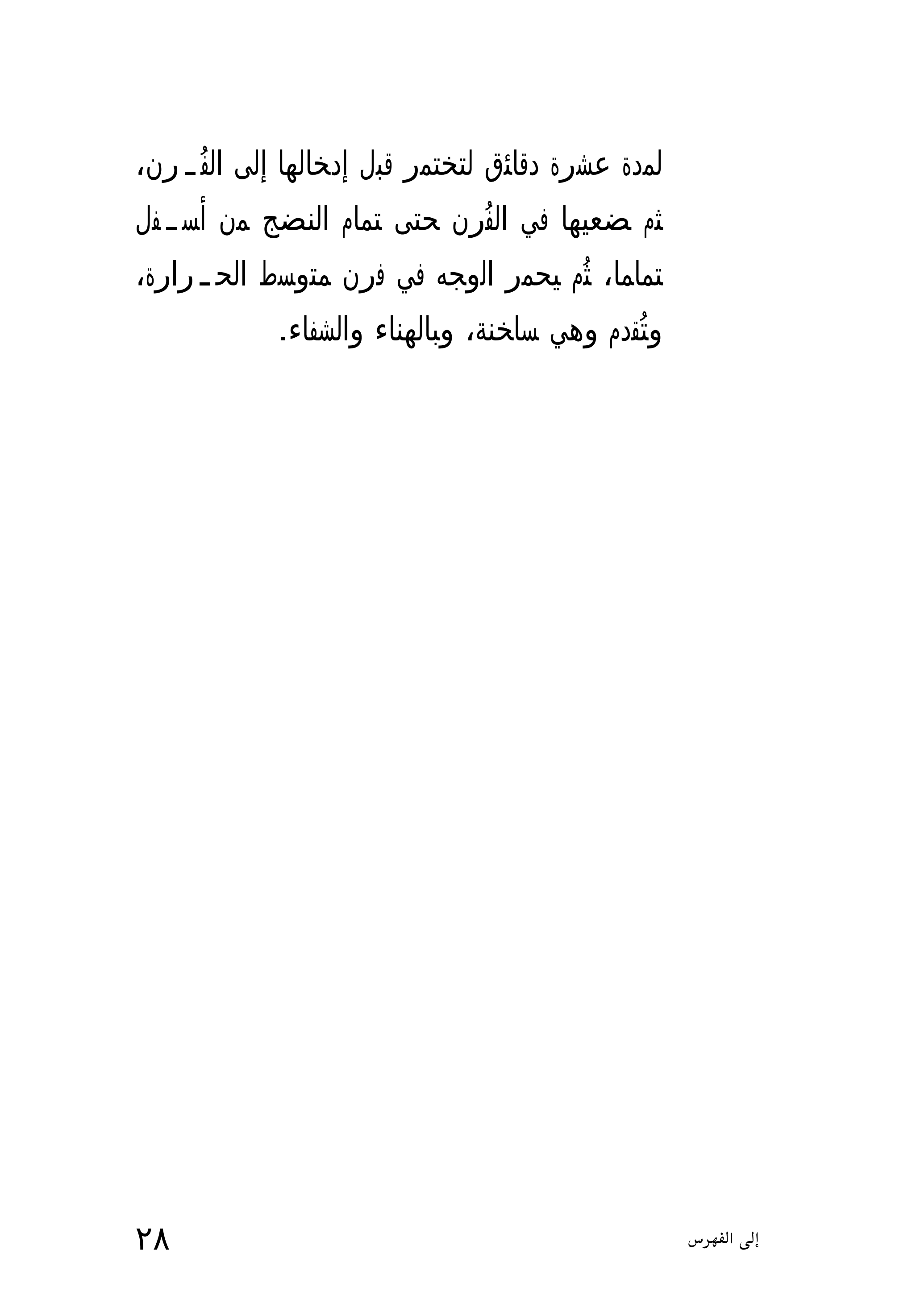
٢- يضاف الدجاج، والفلفل، والبهار، والملح، وقليـل جدا من ماء سلق الدجاج، ويقلب على النار حتى يجف الماء.

## لف العجينة:

١- افردي كل قطعة من العجينة حتى تُصبح رقيقـة بعض الشيء.

٢- ضعي كمية مناسبة من الدجاج، وافرديـه علـى سطح العجينة، ورشي قليلاً من الفلفل الرومـي، والصنوبر.

٣- ثُم لِفي العجينة بطريقة أسطوانية مستطيلة، ولفيها على هيئة كعكة مستديرة، وادهني الوجه بـصفار البيض، ورشي عليه قليلاً مـن السمـسم، وعنـد الانتهاء من جميع الكمية سخني الفُرن على درجة حرارة ٣٥٠، واتركي أقراص العيش أثناء ذلـك



لمدة عشرة دقائق لتختمر قبل إدخالها إلى الفُـرن، ثم ضعيها في الفُرن حتى تمام النضج من أسـفل تماما، ثُم يحمر الوجه في فرن متوسط الحـرارة، وتُقدم وهي ساخنة، وبالهناء والشفاء.

# (٩)

# دجاجة محشية

## المقادير:

١. دجاجة كاملة.

٢. كوب من البرغُل الخشن.

٣. قليل من اللحمة المفرومة.

٤. ٢ ملعقة من الصنوبر المحمر.

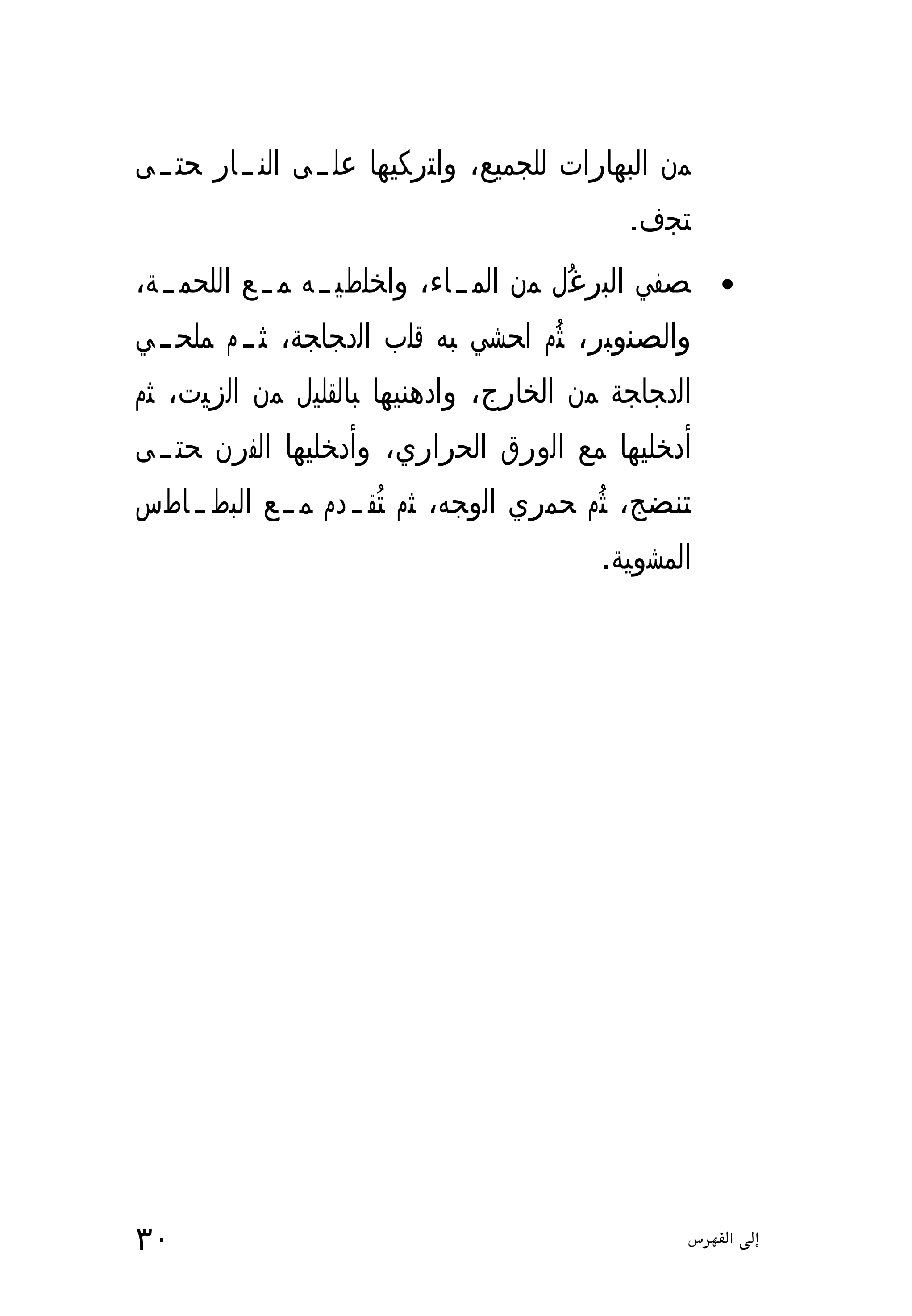
٥. قليل من الزيت.

٦. بصلة مفرومة فرما ناعما.

٧. ملح.

## الطريقة:

- انقعي البرغُل في ماء ساخن لمدة ساعة.
- حمري البصل في قليل من الزيت، ثم أضيفي اللحمة المفرومة، ودقيها جيدا، ثم ملحيها، وأضيفي له القليل



من البهارات للجميع، واتركيها علـى النـار حتـى تجف.

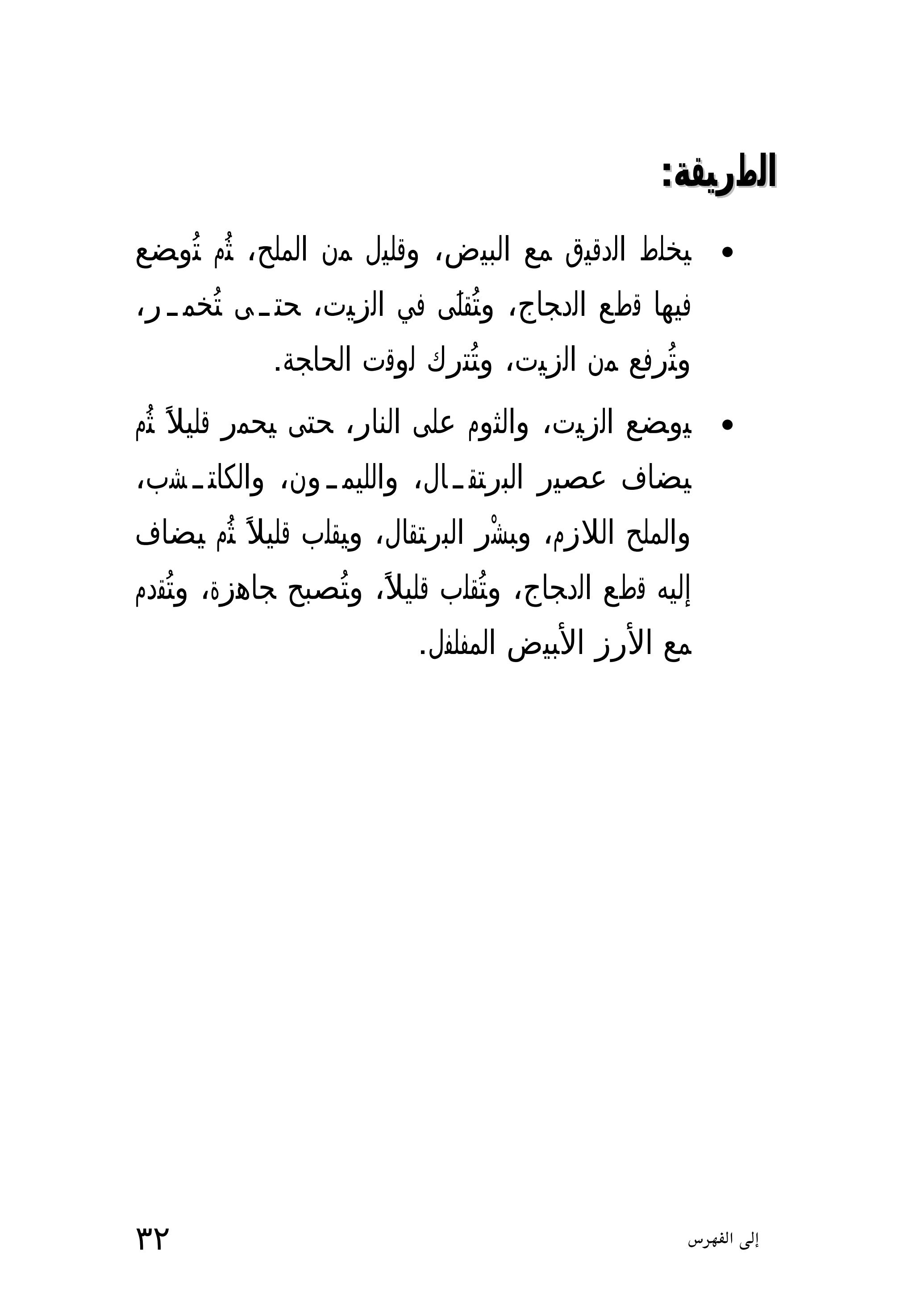
- صفي البرغُل من المـاء، واخلطيـه مـع اللحمـة، والصنوبر، ثُم احشي به قلب الدجاجة، ثـم ملحـي الدجاجة من الخارج، وادهنيها بالقليل من الزيت، ثم أدخليها مع الورق الحراري، وأدخليها الفرن حتـى تنضج، ثُم حمري الوجه، ثم تُقـدم مـع البطـاطس المشوية.

# (١٠)

# الدجاج بالكريمة

## المقادير:

١. ٤ قطع من فيليه الدجاج.
٢. ٣ ملاعق دقيق.
٣. بيضتان.
٤. عصير برتقالة واحدة.
٥. عصير ليمونتين.
٦. ملعقة طعام ثوم مهروس.
٧. ٤ ملاعق من كاتشب الطماطم.
٨. ٢ ملعقة كاتشب أسود.
٩. ملح على حسب الرغبة.
١٠. قليل من الزيت.
١١. ملعقة من بشر قشر برتقالة.



## الطريقة:

- يخلط الدقيق مع البيض، وقليل من الملح، ثُم تُوضع فيها قطع الدجاج، وتُقلَى في الزيت، حتـى تُخمـر، وتُرفع من الزيت، وتُترك لوقت الحاجة.
- يوضع الزيت، والثوم على النار، حتى يحمر قليلاً ثُم يضاف عصير البرتقـال، والليمـون، والكاتـشب، والملح اللازم، وبشْر البرتقال، ويقلب قليلاً ثُم يضاف إليه قطع الدجاج، وتُقلب قليلاً، وتُصبح جاهزة، وتُقدم مع الأرز الأبيض المفلفل.

# (١٢)

# دجاج الزبادي

## المقادير:

١- دجاجة.

٢- ٢ كوب من اللبن الزبادي.

٣- ملعقة فلفل أسود.

٤- ملح.

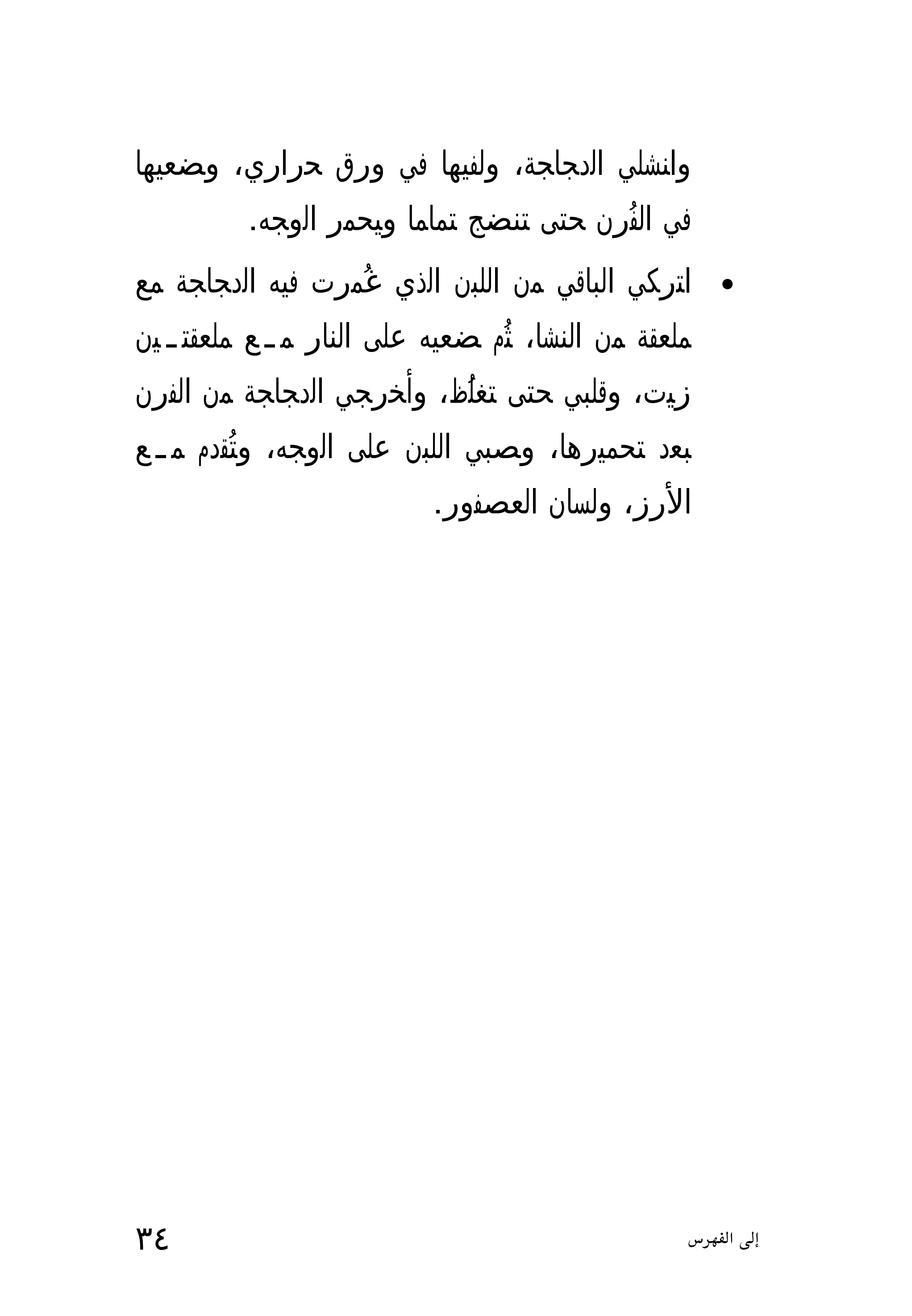
٥- قليل من الزعفران.

٦- ملعقة صغيرة من الكُركم.

٧- ملعقتين من زيت الزيتون.

## الطريقة:

- قطعي الدجاجة بالسكين.
- اخلطي اللبن، والبهارات، والملح، والزعفران، وقليل من الملح، واغمري الدجاجة فيه لمدة نصف ساعة،


وانشلي الدجاجة، ولفيها في ورق حراري، وضعيها في الفُرن حتى تنضج تماما ويحمر الوجه.

- اتركي الباقي من اللبن الذي غُمرت فيه الدجاجة مع ملعقة من النشا، ثُم ضعيه على النار مـع ملعقتـين زيت، وقلبي حتى تغلُظ، وأخرجي الدجاجة من الفرن بعد تحميرها، وصبي اللبن على الوجه، وتُقدم مـع الأرز، ولسان العصفور.

# (١٣)

# دجاج بالباذنجان الأسود

## المقادير:

١- ٢ دجاجة خالية من العظم والجلد، ومقطعة قطعا متساوية.

٢- باذنجانة متوسطة.

٣- ملعقة صغيرة ثوم مدقوق.

٤- ٢ حبة فلفل غير حار مقطعة صغير.

٥- حبة فلفل حار مقطعة قطعا صغيرة.

٦- بصلة مبشورة.

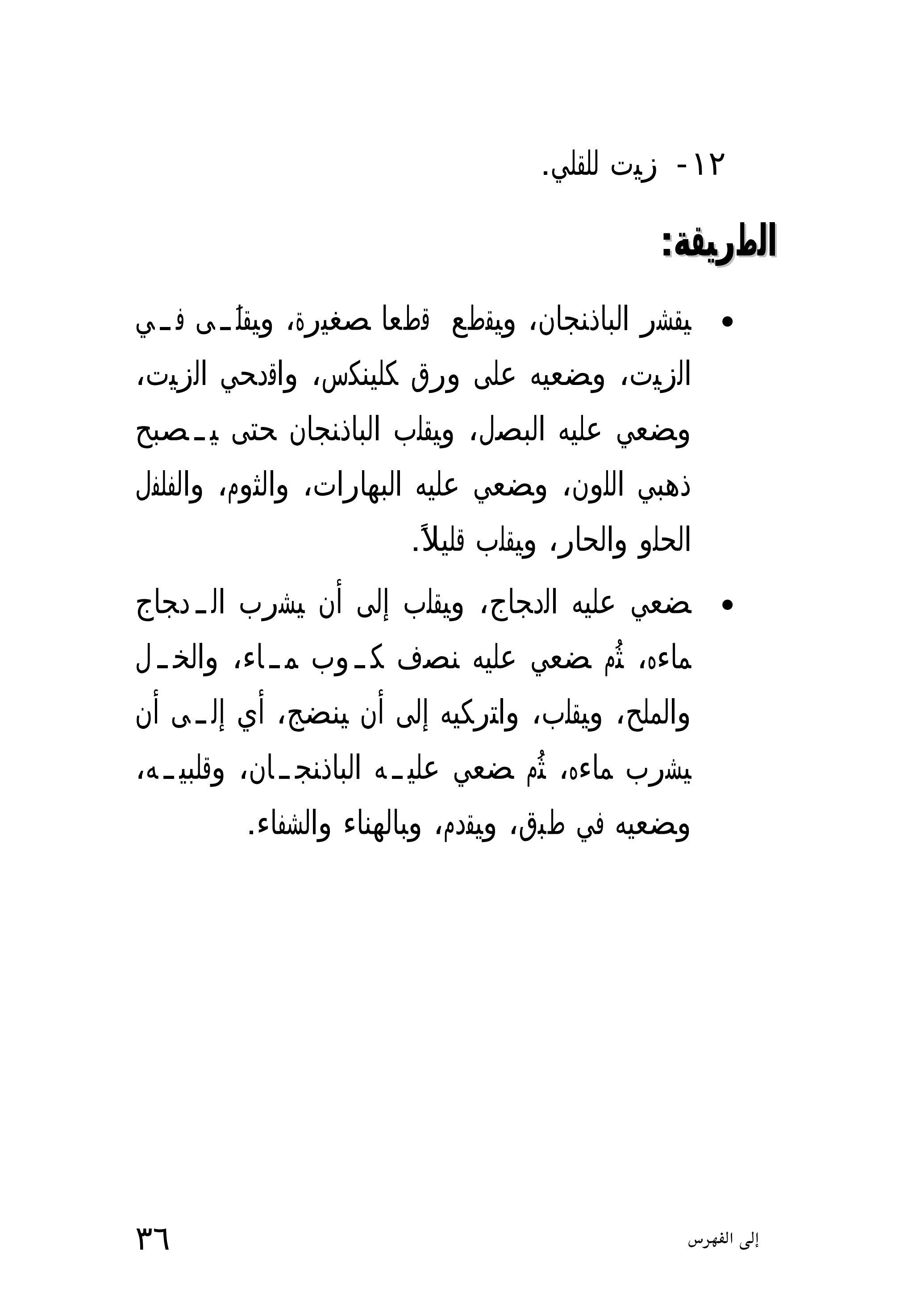
٧- ٤ ملاعق طعام خل أبيض.

٨- ربع كوب سمن.

٩- نصف كوب ماء.

١٠- ملعقة بهارات مطحونة فلفل أبيض، وكمون.

١١- نصف ملعقة ملح، أو حسب الرغبة.



١٢- زيت للقلي.

## الطريقة:

- يقشر الباذنجان، ويقطع قطعا صغيرة، ويقلى في الزيت، وضعيه على ورق كلينكس، واقدحي الزيت، وضعي عليه البصل، ويقلب الباذنجان حتى يصبح ذهبي اللون، وضعي عليه البهارات، والثوم، والفلفل الحلو والحار، ويقلب قليلاً.
- ضعي عليه الدجاج، ويقلب إلى أن يشرب الدجاج ماءه، ثُم ضعي عليه نصف كوب ماء، والخل والملح، ويقلب، واتركيه إلى أن ينضج، أي إلى أن يشرب ماءه، ثُم ضعي عليه الباذنجان، وقلبيه، وضعيه في طبق، ويقدم، وبالهناء والشفاء.

# (١٤)

# الدجاج اللبناني مع الأرز

## المقادير:

١- ٣ ملاعق كبيرة زيت زيتون.

٢- ٤ صدور دجاج منزوعة العظم، والجلد.

٣- ٤ بصلات مقطعة مكعبات.

٤- نصف كيلو لحم بقر، أو ضأن مفروم.

٥- ملعقة ثوم مفروم.

٦- ٢ ملعقة صغيرة قِرفة مطحونة.

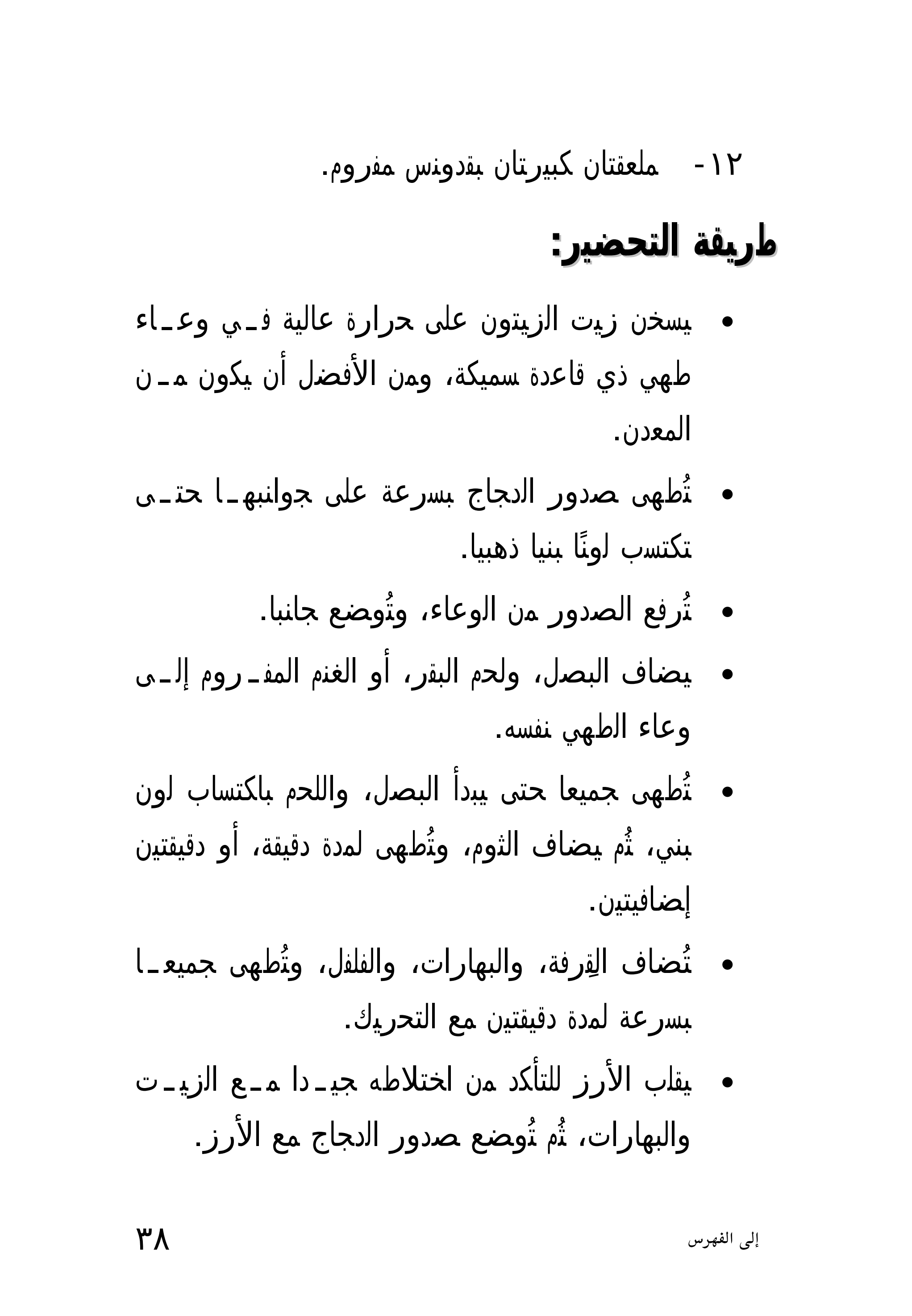
٧- ملعقة صغيرة بهارات مشكلة مطحونة.

٨- ربع ملعقة صغيرة فلفل مطحون.

٩- ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة ملح.

١٠- نصف كوب أرز حبة طويلة.

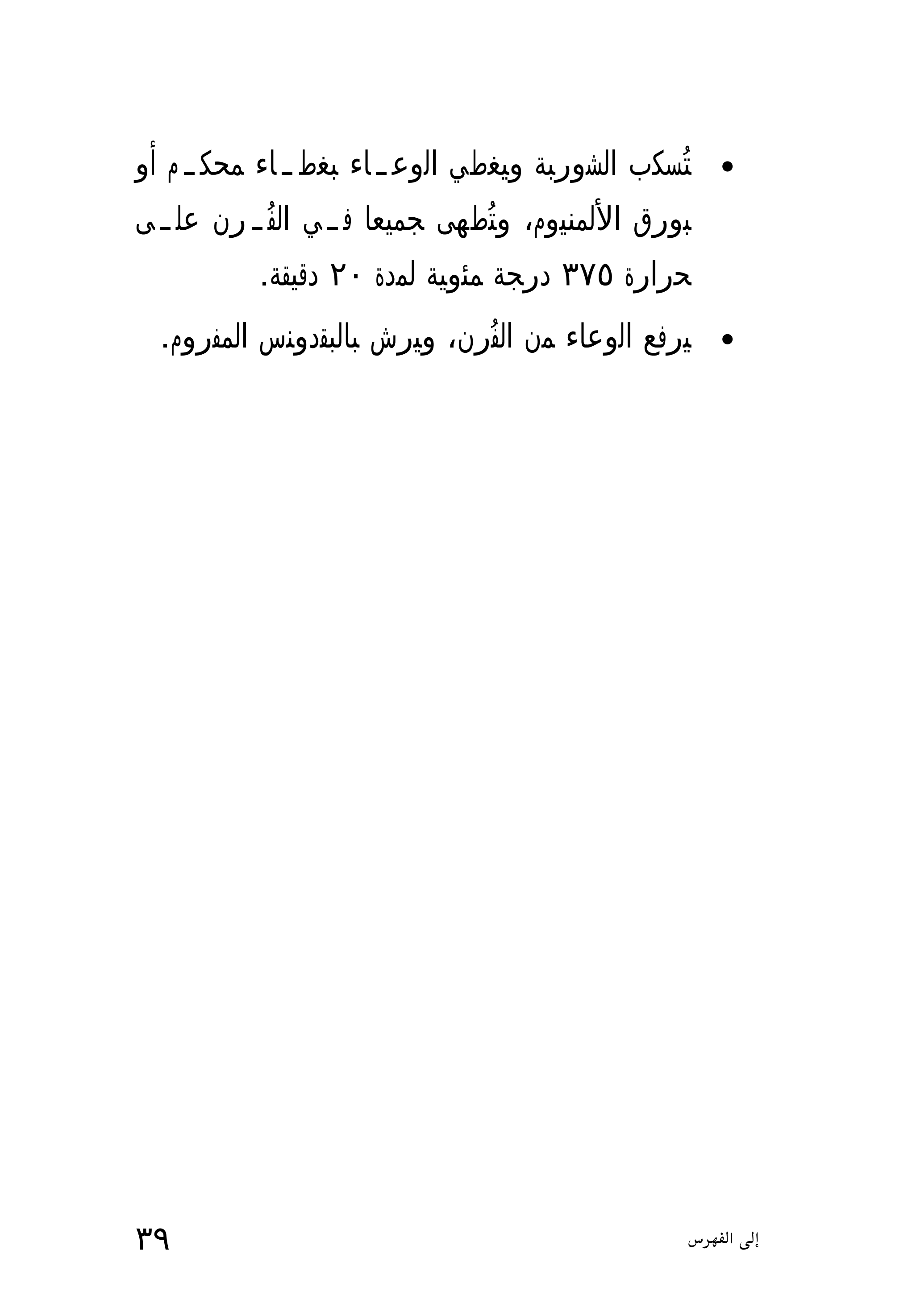
١١- ٣ مكعبات مرقة دجاج ماجي مذابة في ٣ أكواب ماء ساخن.



١٢- ملعقتان كبيرتان بقدونس مفروم.

## طريقة التحضير:

- يسخن زيت الزيتون على حرارة عالية فـي وعـاء طهي ذي قاعدة سميكة، ومن الأفضل أن يكون مـن المعدن.
- تُطهى صدور الدجاج بسرعة على جوانبهـا حتـى تكتسب لونًا بنيا ذهبيا.
- تُرفع الصدور من الوعاء، وتُوضع جانبا.
- يضاف البصل، ولحم البقر، أو الغنم المفـروم إلـى وعاء الطهي نفسه.
- تُطهى جميعا حتى يبدأ البصل، واللحم باكتساب لون بني، ثُم يضاف الثوم، وتُطهى لمدة دقيقة، أو دقيقتين إضافيتين.
- تُضاف القِرفة، والبهارات، والفلفل، وتُطهى جميعـا بسرعة لمدة دقيقتين مع التحريك.
- يقلب الأرز للتأكد من اختلاطه جيـدا مـع الزيـت والبهارات، ثُم تُوضع صدور الدجاج مع الأرز.



- تُسكب الشوربة ويغطي الوعـاء بغطـاء محكـم أو بورق الألمنيوم، وتُطهى جميعا فـي الفُـرن علـى حرارة ٣٧٥ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة.
- يرفع الوعاء من الفُرن، ويرش بالبقدونس المفروم.

# (١٥)

# بروست الدجاج

## المقادير:

١- ٢ حبة دجاج مقطعة إلى ثمانية قطع.

٢- ملعقة طعام دقيق.

٣- ٢ كوب كسر الخُبز بقُصمات.

٤- زيت للقلي.

٥- نصف ملعقة زعتر.

٦- ملعقة شاي ورق غار مطحون.

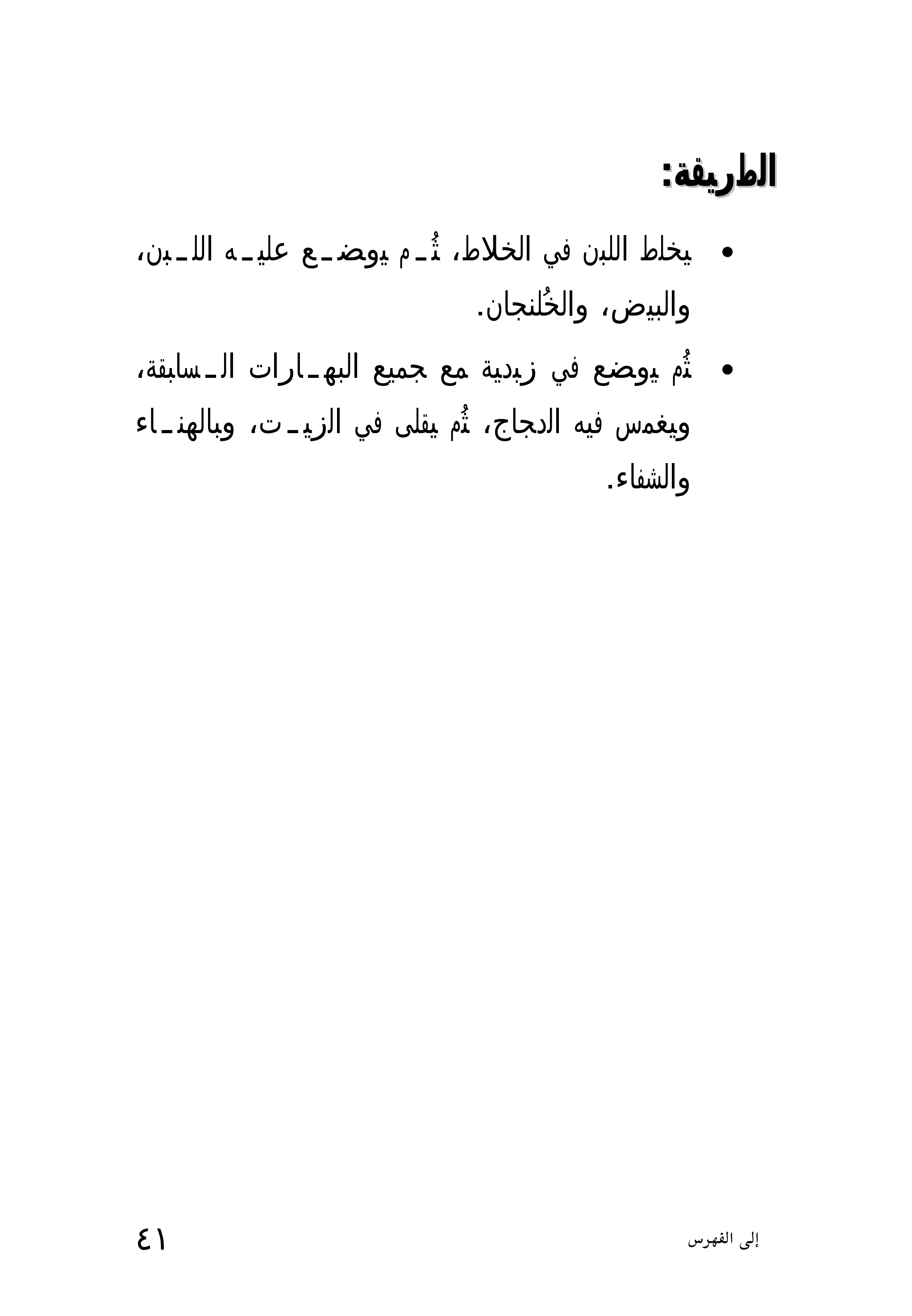
٧- ملعقة شاي عطره، وريحان، ونشا، ونصف ملعقة طعام ملح.

٨- نصف كوب لبن زبادي.

٩- ملعقة لبن بودرة.

١٠- ٤ بياض بيض.

١١- ملعقة شاي خُلنجان مطحون.



## الطريقة:

- يخلط اللبن في الخلاط، ثُـم يوضـع عليـه اللـبن، والبيض، والخُلنجان.
- ثُم يوضع في زبدية مع جميع البهـارات الـسابقة، ويغمس فيه الدجاج، ثُم يقلى في الزيـت، وبالهنـاء والشفاء.

# (١٦)

# دجاج على الطريقة الصينينة

## (بس يم)

## المقادير:

١- أفخاذ دجاج حسب عدد أفراد العائلة.

٢- صوص صويا.

٣- ثوم مفروم.

٤- جنزبيل مفروم.

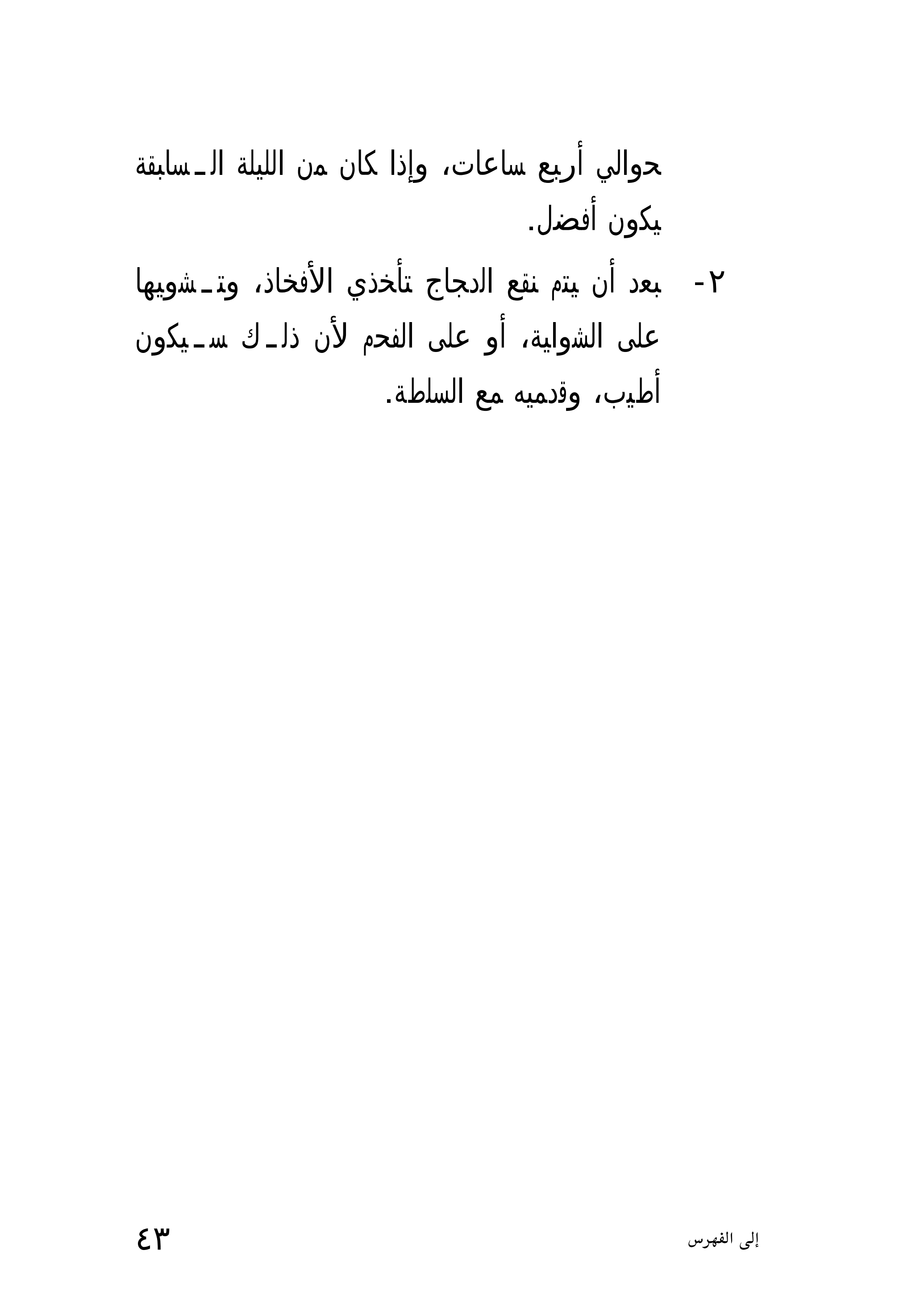
٥- عصير ليمونة.

٦- كاتشب.

٧- ملعقة عسل.

## الطريقة:

١- ضعي الدجاج في وعاء كبير، ثم أضيفي الخلطـة السابقة، وتبلي الدجاج فيهـا، واتركيـه منقوعـا



حوالي أربع ساعات، وإذا كان من الليلة الـسابقة يكون أفضل.

٢- بعد أن يتم نقع الدجاج تأخذي الأفخاذ، وتـشويها على الشواية، أو على الفحم لأن ذلـك سـيكون أطيب، وقدميه مع السلطة.

# (١٧)

# دجاج مع الخضراوات

## المقادير:

١- ٣ دجاجات متوسطة مخلية.

٢- ٥ أعواد قِرفة.

٣- بصلة.

٤- ٣ حبات بطاطس متوسـطة مقطعـة مكعبـات صغيرة.

٥- ٣ حبات جزر متوسطة مقطعة لمكعبات صغيرة.

٦- ٢ حبة باذنجان متوسطة مقطعة لمكعبات.

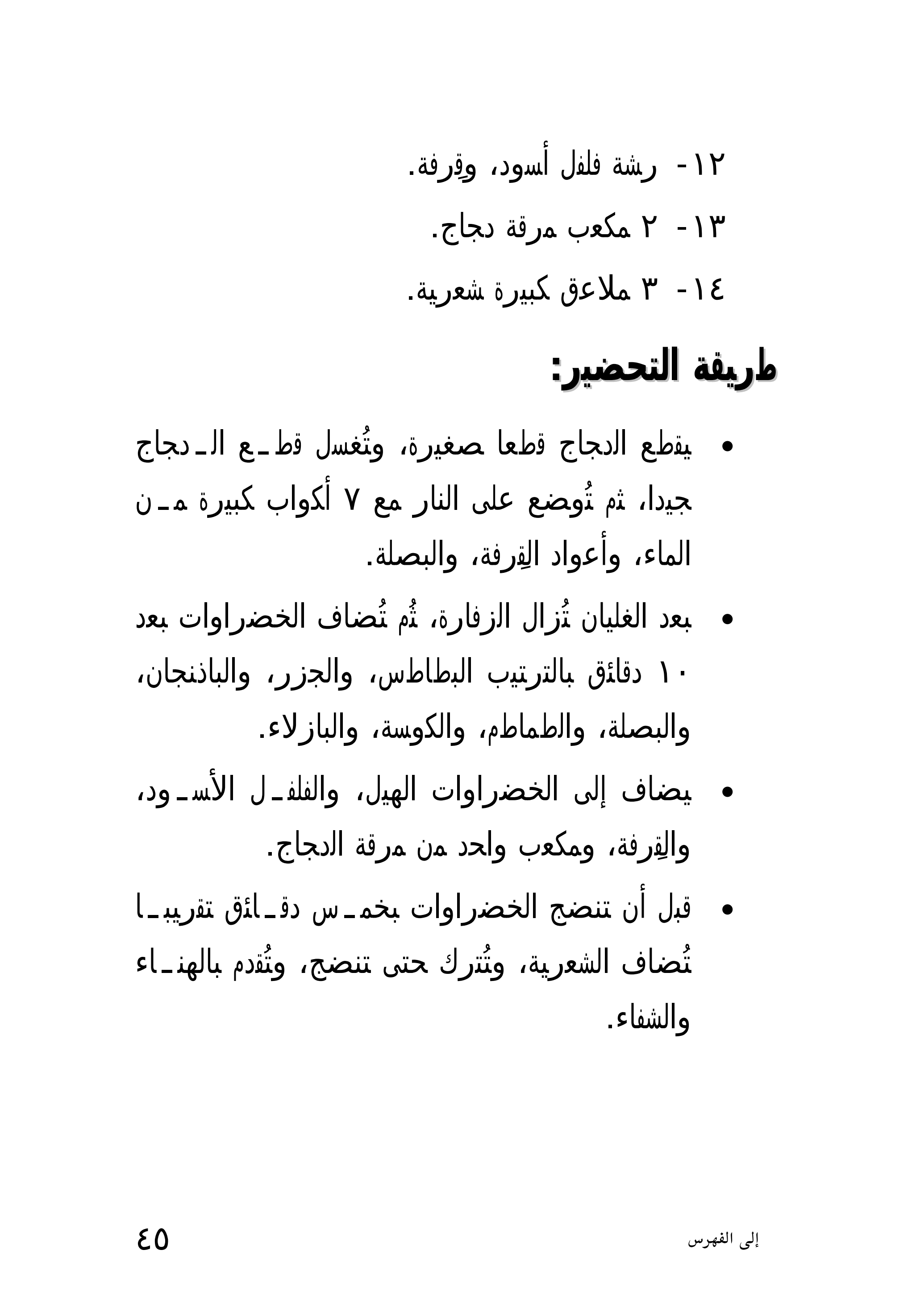
٧- بصلة صغيرة مقطعة.

٨- ٢ حبة طماطم مقشرة، ومقطعة لمكعبات.

٩- ٣ حبات كوسة مقطع لمكعبات صغيرة.

١٠- ٢٥٠ جرام بازلاء.

١١- ٤ حبات هيل.



١٢- رشة فلفل أسود، وقِرفة.

١٣- ٢ مكعب مرقة دجاج.

١٤- ٣ ملاعق كبيرة شعرية.

## طريقة التحضير:

- يقطع الدجاج قطعا صغيرة، وتُغسل قطـع الـدجاج جيدا، ثم تُوضع على النار مع ٧ أكواب كبيرة مـن الماء، وأعواد القِرفة، والبصلة.
- بعد الغليان تُزال الزفارة، ثُم تُضاف الخضراوات بعد ١٠ دقائق بالترتيب البطاطس، والجزر، والباذنجان، والبصلة، والطماطم، والكوسة، والبازلاء.
- يضاف إلى الخضراوات الهيل، والفلفـل الأسـود، والقِرفة، ومكعب واحد من مرقة الدجاج.
- قبل أن تنضج الخضراوات بخمـس دقـائق تقريبـا تُضاف الشعرية، وتُترك حتى تنضج، وتُقدم بالهنـاء والشفاء.

# (١٨)

# دجاج بالكريمة والطماطم

## المقادير:

١- ٢ ملعقة صغيرة زبد.

٢- نصف ملعقة صغيرة ثُوم مقطع.

٣- ربع ملعقة صغيرة ملح.

٤- ربع ملعقة صغيرة فلفل.

٥- ٣ صدور دجاج.

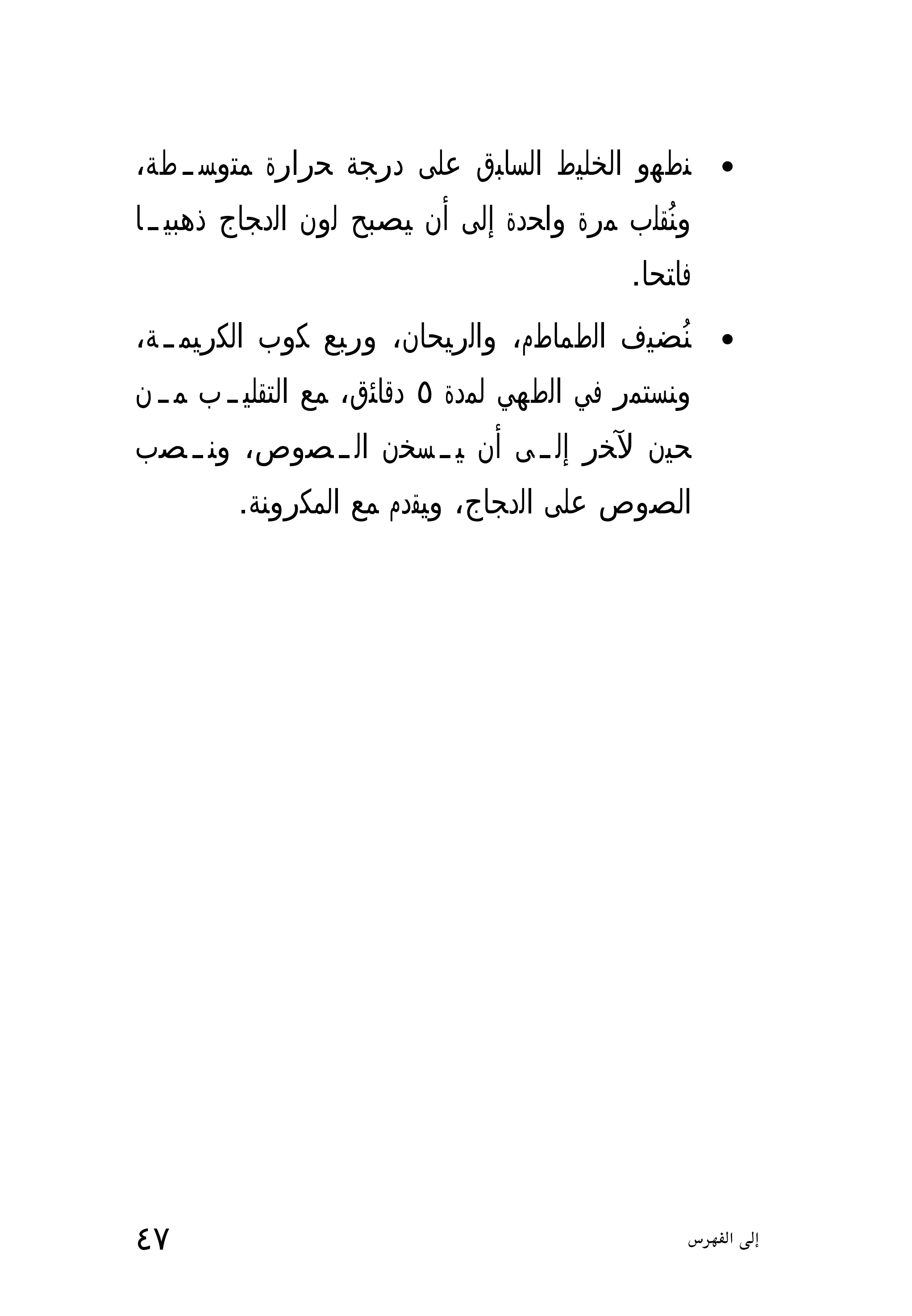
٦- كوب طماطم مقطعة.

٧- ٢ ملعقة كبيرة ريحان مجفف، أو روز ماري.

٨- نصف كوب كريمة مخفوقة.

## الطريقة:

- نذوب الزبد، ونضع الثوم والملح والفلفل، ثُم نُضيف صدور الدجاج.



- نطهو الخليط السابق على درجة حرارة متوسـطة، ونُقلب مرة واحدة إلى أن يصبح لون الدجاج ذهبيـا فاتحا.
- نُضيف الطماطم، والريحان، وربع كوب الكريمـة، ونستمر في الطهي لمدة ٥ دقائق، مع التقليـب مـن حين لآخر إلـى أن يـسخن الـصوص، ونـصب الصوص على الدجاج، ويقدم مع المكرونة.

# (١٩)

# شاورما دجاج تركي

## المقادير:

١- ٢ صدر دجاج.

٢- خُبز.

٣- ليمونة.

٤- مايونيز.

٥- ملعقة ثوم مفروم.

٦- بطاطس مقلية.

٧- مكعب مرقة دجاج ماجي.

٨- خس.

٩- ربع ملعقة كُركم.

١٠- طُرشي خيار.

١١- نصف فنجان زيت.

١٢- ذرة ملح.

## الطريقة:

- تُقطع صدور الدجاج إلى مكعبات صغيرة، وتُوضع في إناء، ويوضع عليها المقادير السابقة (إلا الخُبز، والمايونيز، والبطاطس، والطُرشي، والخس)، ومن ثم تُرفع على النار، وتُحرك قليلاً ثم نعمل على تهدئة النار، وتُغطيى حتى تنضج.
- بعد أن تنضج يؤخذ خُبز بحجم صغير، ويمسح عليه من المايونيز، ومن ثم يوضع عليها البطاطس المقلية، والطُرشي، وبعض من الخس (حسب الرغبة)، ويوضع بعد ذلك خليط الدجاج، ويلف الخُبز، ومن ثم يقدم...

# (٢٠)

# دجاج كيكومان المقرمش

## خليط النقع:

١- نصف ملعقة ملح.

٢- ملعقة صغيرة بابريكا (فلفل حلو).

٣- ملعقة صغيرة ثوم.

٤- نصف ملعقة صغيرة فلفل أبيض.

٥- ملعقة صغيرة أجينو موتو.

٦- صلصة صويا.

٧- ٣ ملاعق كبيرة زبادي.

٨- دجاجة كبيرة مقطعة قطعا صغيرة.

## خليط التغطية:

١. كوب ونصف دقيق.

٢. ٢ ملعقة صغيرة بصل بودرة مجفف.

٣. ٢ ملعقة صغيرة ثوم بودرة مجفف.

٤. ملعقة صغيرة ونصف فلفل حلو.

٥. ملعقة كبيرة ملح.

٦. نصف ملعقة صغيرة كُركم.

٧. نصف ملعقة صغيرة فلفل أبيض.

٨. نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

٩. قليل من زيت الذرة.

١٠. كمية مناسبة من صلصة الصويا.

## الطريقة:

- ضعي مكونات خليط النقـع فـي طبـق زجـاجي، وأضيفي قطع الدجاج، وقلبيها إلى أن تُغطى جيدا، ثُم غطيها، وضعيها بالثلاجة لمدة ساعة.
- في طبق عميق ضعي مكونات خليط التغطية، وقلبي إلى أن تختلط جيدا.
- خُذي قطعة دجاج ثم ضعيها فـي خلـيط التغطيـة، وقلبيها على كافة الجوانب إلى أن تتغطى تماما، ثُـم ضعيها على طبق، واتركيها ١٠ دقائق، كرري إلـى أن تنتهي من تغطية كُل قطع الدجاج.

- سخني الزيت في مقلاة عميقة، وضعي قطع الدجاج، واقليها إلى أن تُصبح ذهبية اللون، ثُم اقلبيهـا علـى الجانب الآخر، ويتراوح الوقت من ٦ إلى ١٠ دقائق حسب الحجم، ثُم انقلي الدجاج علـى ورق نـشاف (كلينكس) للتخلص من الزيت الزائد، وضعي بعض صلصة الصويا في طبق صغير، وقدميه بجانب قطع الدجاج.

# (٢١)

## دجاج بالفرن

١- نصف كيلو دجاج مقطع ومسلوق بدون جلد وعظم.

٢- نصف كيلو بطاطس مسلوقة، ومقطعة.

٣- نصف كوب عيش غراب مقطع.

٤- نصف كوب جبنة كرافت.

٥- نصف كوب جبنة مبشورة.

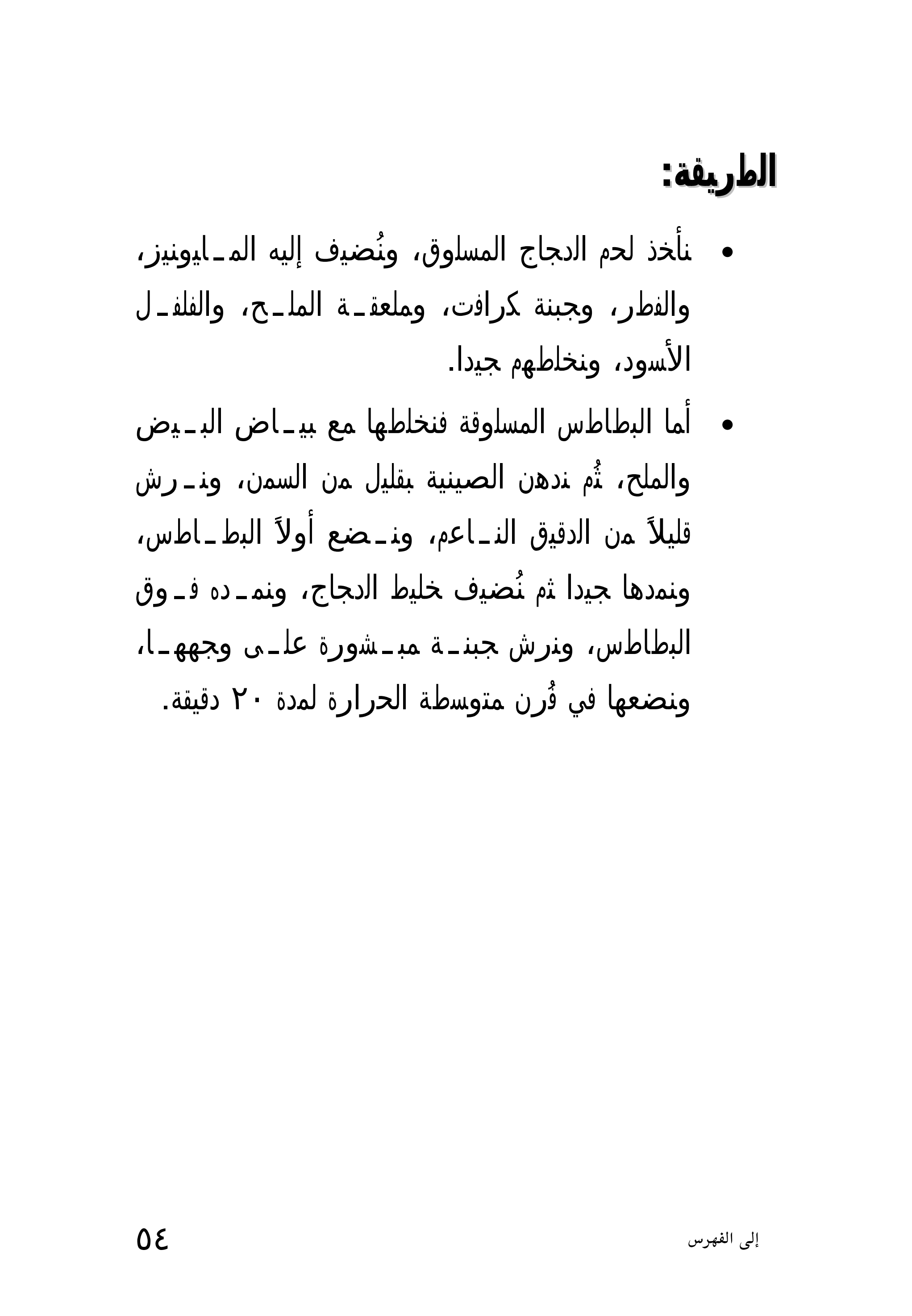
٦- ملعقتان مايونيز.

٧- ملعقة ملح. بهارات.

٨- ملعقة كبيرة سمن.

٩- بياض بيضتين.

١٠- دقيق.



## الطريقة:

- نأخذ لحم الدجاج المسلوق، ونُضيف إليه المـايونيز، والفطر، وجبنة كرافت، وملعقـة الملـح، والفلفـل الأسود، ونخلطهم جيدا.
- أما البطاطس المسلوقة فنخلطها مع بيـاض البـيض والملح، ثُم ندهن الصينية بقليل من السمن، ونـرش قليلاً من الدقيق النـاعم، ونـضع أولاً البطـاطس، ونمدها جيدا ثم نُضيف خليط الدجاج، ونمـده فـوق البطاطس، ونرش جبنـة مبـشورة علـى وجههـا، ونضعها في فُرن متوسطة الحرارة لمدة ٢٠ دقيقة.

# (٢٢)

# دجاجة بروست مره

## الطريقة:

١- نقطع ٢ دجاجة أربع قطع، وننزع منها الجلد، ثُم نضع عليها بيضة، وملح و٢ فنجان شاي طحينة، وقليل من الخل الأسود، وليمون، وبهارات.

٢- يتبل الدجاج لمدة ساعتين تقريبا في الثلاجة، وبعد ذلك نضع دقيقًا، وباكينج بودر، وقليلاً من الملح، والفلفل الأسود، ثُم نضع قطع الدجاج على الدقيق.

٣- بعد ذلك يقلى الدجاج في إناء به زيـت، ويكـون الزيت عميقًا بعض الشيء، ويوضع على النـار حتى ينقدح الزيت، ثُم تُوضع قطع الـدجاج فـي الزيت، وتُغطى بغطاء، حتى ينضج مع التقليـب المستمر، ويقدم مع الأرز، والبطـاطس المقليـة، ويقدم بالهناء والشفاء.

# (٢٣)

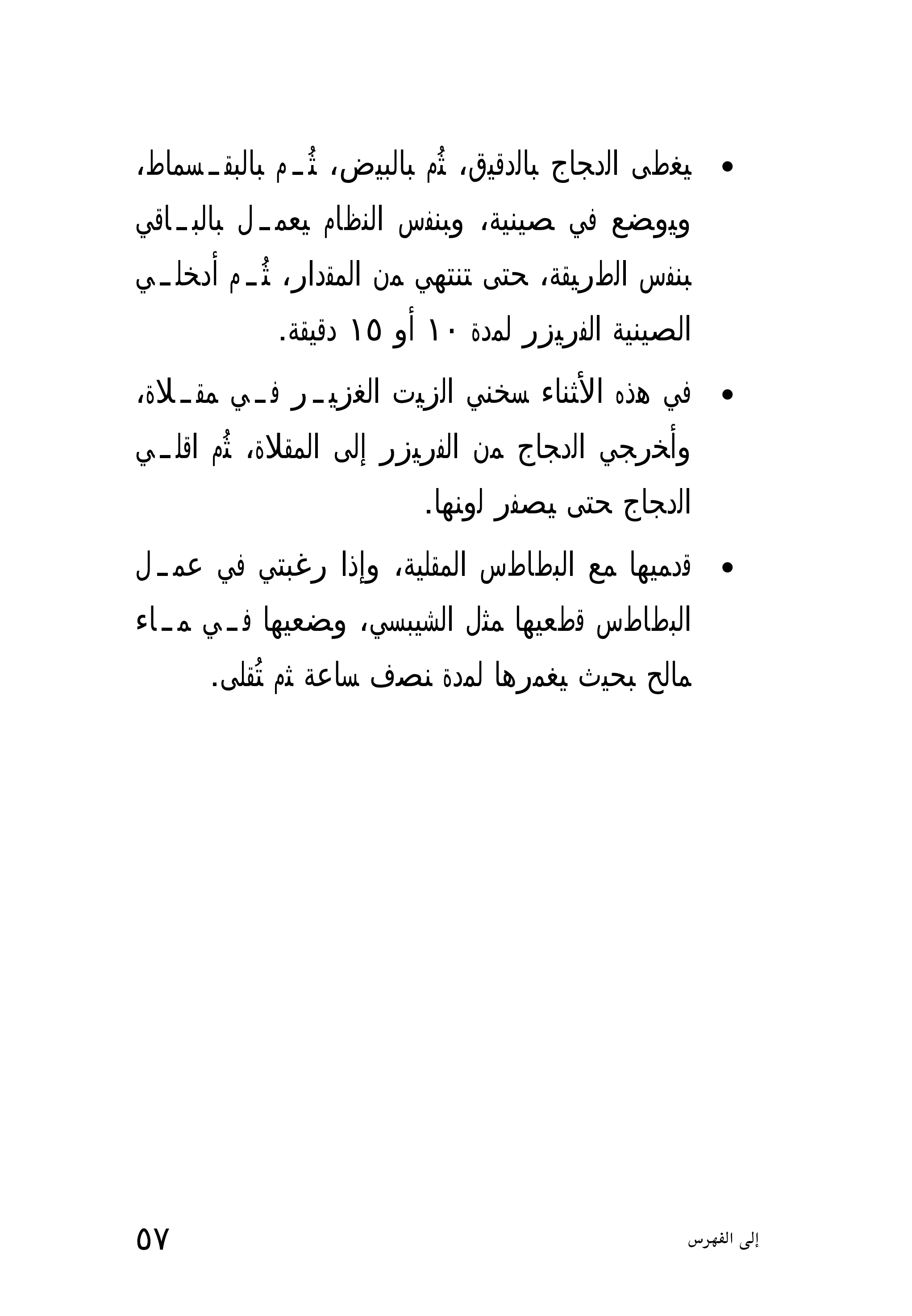
# دجاج كنتاكي

## المقادير:

١. دجاجة مقطعة ٨ قطع.
٢. دقيق.
٣. بقسماط.
٤. بيض.
٥. بهارات.
٦. ملح.
٧. زيت للقلي.

## الطريقة:

- تُغسل الدجاجة، وتُقطع إلى ٨ قطع، ويخلط الـ دقيق مع البهارات، والملح، ويضرب البيض مع قليل من الملح، والفلفل الأسود.



- يغطى الدجاج بالدقيق، ثُم بالبيض، ثُـم بالبقـسماط، ويوضع في صينية، وبنفس النظام يعمـل بالبـاقي بنفس الطريقة، حتى تنتهي من المقدار، ثُـم أدخلـي الصينية الفريزر لمدة ١٠ أو ١٥ دقيقة.
- في هذه الأثناء سخني الزيت الغزيـر فـي مقـلاة، وأخرجي الدجاج من الفريزر إلى المقلاة، ثُم اقلـي الدجاج حتى يصفر لونها.
- قدميها مع البطاطس المقلية، وإذا رغبتي في عمـل البطاطس قطعيها مثل الشيبسي، وضعيها فـي مـاء مالح بحيث يغمرها لمدة نصف ساعة ثم تُقلى.

# (٢٤)

# الدجاج المقلي المقرمش

## المقادير:

١- دجاجة منزوعة الجلد، ومقطعة ٨ قطع.

٢- بيضة. كوب لبن.

٣- كوب دقيق.

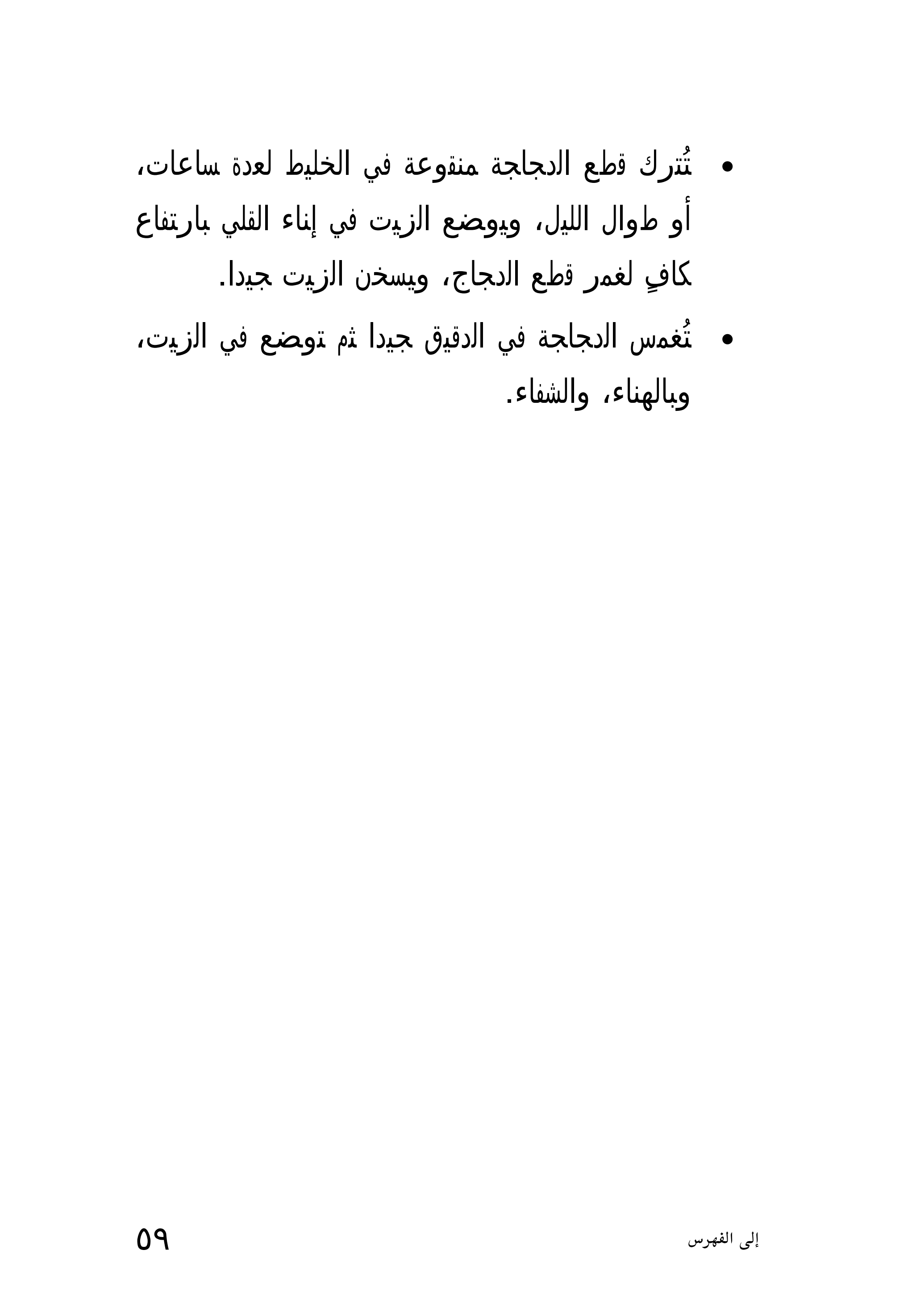
٤- زيت للقلي.

٥- ملح، وفلفل أسود.

٦- فص ثوم.

## الطريقة:

- في طبق كبير وعميق تُخلط البيضة مع اللبن، والفلفل الأسود، والثوم المدقوق، وتُـضاف قطـع الـدجاج لخلطة اللبن، وتُقلب معها جيدا، ويوضع الطبق فـي الثلاجة.



- تُترك قطع الدجاجة منقوعة في الخليط لعدة ساعات، أو طوال الليل، ويوضع الزيت في إناء القلي بارتفاع كافٍ لغمر قطع الدجاج، ويسخن الزيت جيدا.
- تُغمس الدجاجة في الدقيق جيدا ثم توضع في الزيت، وبالهناء، والشفاء.

# (٢٥)

# صينية دجاج بالزبد

## الطريقة:

- حضري الكمية المطلوبة من الدجاج المراد تحضيره، ثُم اغسليه، ونظفيه من دون أن تُزيلي الجلـد، فقـط قومي بشق الدجاج من الوسط من ناحية الصدر دون فصلها، وتبليه بالملح والفلفل الأسود، ثُم أحـضري صينية الفُرن، وضعي فيه كمية من الزبد، ثُم افتحي صدر الدجاج، وضعيها في الصينية.
- ثُم ضعي كمية أخرى من الزبد على ظهر الـدجاج، وهو في الصينية، وضعيه في فُرن ساخن، ويفـضل أن تُغطيها لسرعة الطهي، وعندما ينقدح الزبد خُذي ملعقة مجوفة لها قاع، وخُذي الزبد، المغلي، ورشيه على ظهر الدجاجة.
- كرري هذا العمل إلى أن يحمر الـدجاج وينـضج، ويقدم مع البطاطس المقلية.

# (٢٦)

# دجاج الأحلام

## المقادير:

١- فيليه دجاج.

٢- كريمة.

٣- مشروم، وبصل، وثوم، وبهارات.

٤- مرقة دجاج ماجي.

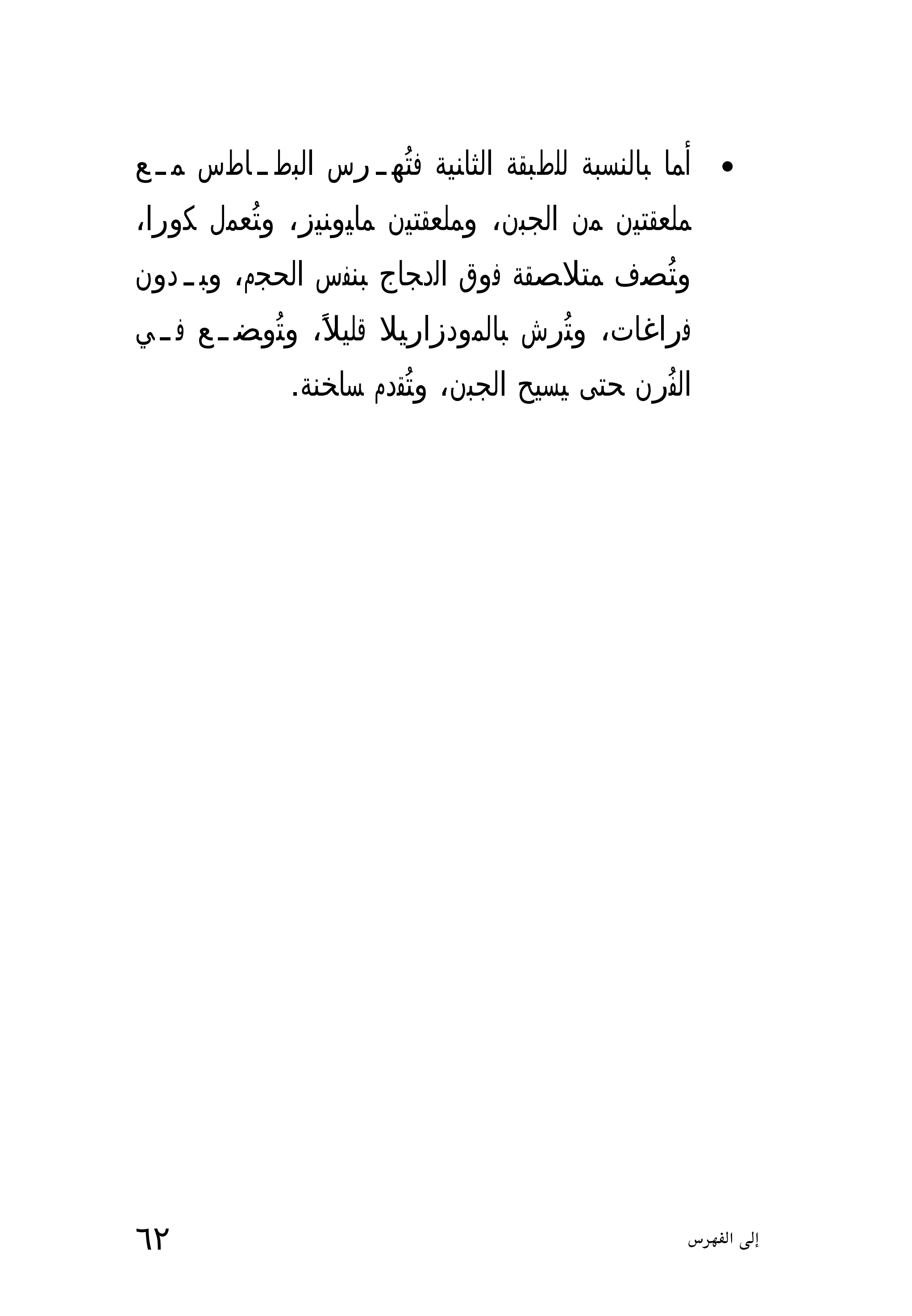
٥- بطاطس مهروسة.

٦- جبن.

٧- مايونيز. جبن مودزاريلا مبشور.

## الطريقة:

- يقطع الفيليه، ويحمر مع البصل، والثوم، والبهارات، والمشروم، ومكعب مرقة دجاج مـاجي، وتُـضاف الكريمة، ويترك حتى يتسبك، وينضج، وبعـد ذلـك يوضع في إناء البيريكس.



- أما بالنسبة للطبقة الثانية فتُهرس البطاطس مع ملعقتين من الجبن، وملعقتين مايونيز، وتُعمل كورا، وتُصف متلاصقة فوق الدجاج بنفس الحجم، وبدون فراغات، وتُرش بالمودزاريلا قليلاً، وتُوضع في الفُرن حتى يسيح الجبن، وتُقدم ساخنة.

# (٢٧)

# أصابع الدجاج

## المقادير:

١- كيس توست.

٢- ملعقتان مايونيز.

٣- ملح.

٤- حبة بصل أخضر مفرومة.

٥- نصف كوب دجاج مسلوق، ومفروم.

٦- ثلاث ملاعق فلفل أخضر مفروم.

٧- مخلل خيار مفروم.

## الطريقة:

- يخلط في زبدية الدجاج والمايونيز والفلفل، والبـصل والخيار، وتُتبل بالملح والثوم، وتُفرد شرائح التوست بالنشابة، وتُزال الأطراف.

- نضع الحشوة على الطرف، وتُلف كالسويسرول حتى تتماسك، ثم تُغمس في البيض، ثُم فـي البقـسماط، وتُقلى في زيت قليل، ثم تُقطع إلى نـصفين بـشكل مائل.
- ويوضع على كل نصف شـريحة زيتـون أخـضر محشيا لتُعطي شكلَ عين السمكة، ويمكنـك تركهـا بدون تقطيع.

# (٢٨)

# صينية الدجاج على الطريقة التركية

## المقادير:

١- دجاجة أو أكثر مقطعة ٨ قطع.

٢- بصلة مقطعة قطعا صغيرة.

٣- ملح.

٤- بهارات.

٥- قليل من الزيت.

## الطريقة:

- نقوم بقلي البصل، ونضع البهارات، والدجاج في القدر، ونقوم بالتحريك، وعند النُضج نضعها في صينية بايركس.
- ونضيف بصلة مقطعة حلقات، وفلفل بارد أرباع، وحبة طماطم أرباع إلى الصينية، ويتم إدخالها الفرن وتحميرها من فوق، وتُقدم مع الأرز والسلطة.

# (٢٩)

# دجاج بالزبادي

## المقادير:

١- دجاجة.

٢- علبة ونصف زبادي.

٣- بصل متوسط الحجم.

٤- كوب صلصة طماطم.

٥- بهارات (مثل؛ الملح والفلفل الأسـود، والقِرفـة المطحونـة، والكمـون المطحـون، والكُـركم، والزعفران.

٦- ٤ فصوص ثوم مدقوق.

## الطريقة:

- يخلط الدجاج مع كل المقادير، ويوضع في الصينية، ويغلف بالورق الحراري، ويدخل الفُرن.



- وبعد ساعة يكشف الورق الحراري، ويترك بـ الفرن إلى أن يحمر، ويقدم بالهناء والشفاء.

# (٣٠)

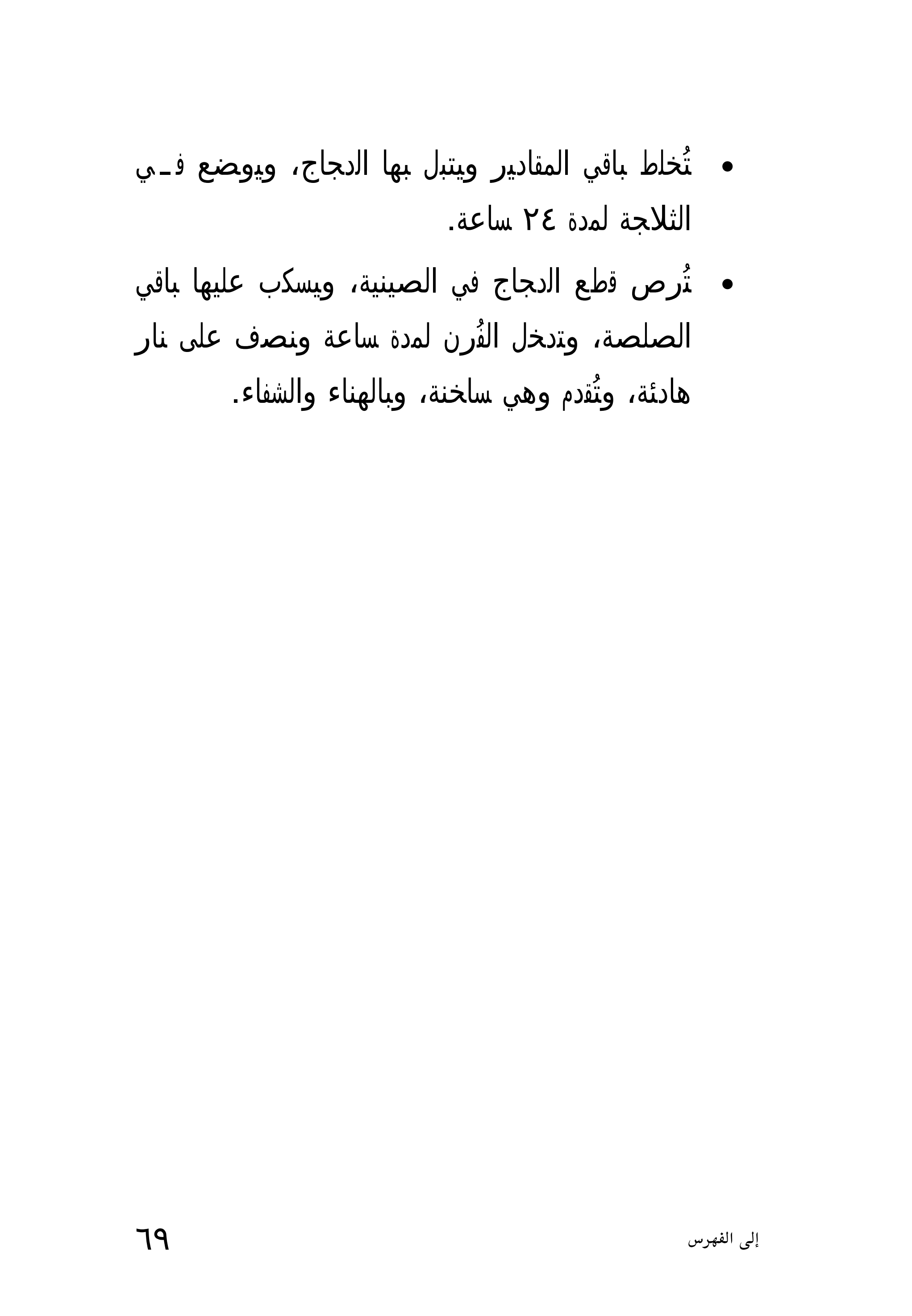
# دجاج تندوري

## المقادير:

١. ٤ قطع صدور دجاج.
٢. ملعقة ملح.
٣. ملعقة شاي فلفل أحمر حار ناعم.
٤. نصف ملعقة جنزبيل مبشور.
٥. ملعقتان عصير ليمون.
٦. بصل مفروم.
٧. بشر نصف ليمونة.
٨. نصف ملعقة شاي كاري.

## الطريقة:

- ينزع الجلد من الدجاج، ويعمل بها شقوق بواسـطة سكين حاد حتى تتشرب التوابل.



- تُخلط باقي المقادير ويتبل بها الدجاج، ويوضع فـي الثلاجة لمدة ٢٤ ساعة.
- تُرص قطع الدجاج في الصينية، ويسكب عليها باقي الصلصة، وتدخل الفُرن لمدة ساعة ونصف على نار هادئة، وتُقدم وهي ساخنة، وبالهناء والشفاء.

# (٣١)

# دجاج بالعسل

## التتبيلة:

* وهي عبارة عـن ثـوم، وجنزبيـل وكُـركم، وملـح وبهارات، وعسل نحل (٧٥ جرام)، وكزبرة خضراء، وزيت الذُرة لا تقولون كم الكمية..؟ كُلٌ حسب الرغبة.

## الطريقة:

- نُنظف الدجاجة، ويفضل أن تكون صـغيرة الـسن بشرط عدم تقطيعها، وبقائها كما هي كاملة، ثم نُتبلها بالتوابل السابقة كلها مع بعض، ونُدخلها الفُرن على درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية، ولمدة ساعة تقريبا، وبين الحين والآخر نسكب عليها المرق الذي ينـزل منها، وهكذا حتى يتم نضجها، وبالهناء والشفاء.



إلى الفهرس

## (٣٢)

# دجاج صيني

### الطريقة:

١- حمري الدجاج لشرائح في الزيت، ويضاف إليه قطعة جنزبيل مبشورة مع ثلاث فصوص من الثوم إلى أن يحمر.

٢- ثُم يضاف إليه الفلفل بألوانه المختلفة الأصفر، والأحمر، والأخضر، وكذلك الجزر المقطع شرائح، والبصل ثم تُحضر أربعة ملاعق من صوص الصويا، وملعقتان خل أبيض، وملعقتان صغيرتان من النشا، والملح والفلفل والسمسم، ويضاف المزيج إلى الخليط السابق، ويترك على نار هادئة حتى يغلظ قوامها، ويقدم مع الأرز الأبيض أو الخُبز.

# (٣٣)

# دجاج بالمكرونة

## الطريقة:

١- تُسلق المكرونة المحشية بالجبن بماء وملح نصف سلق، ثُم يحمر البصل والثوم، والدجاج حسب الرغبة، وتُضاف الكزبرة، والنعناع، والملح والفلفل مع كريمة الخفق مقدار ٥٠٠ مل، ويترك على النار حتى يثخن.

٢- ثُم توضع المكرونة في صينية بيركس، وتُصب فوقها الكريمة، وتدخل الفُرن لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق، (ملحوظة هذه المكرونة موجودة جاهزة في المحلات).

# (٣٤)

# سكالوب الدجاج بالكريمة

## المقادير:

١. قطع دجاج سكالوب.

٢. قطعتان مرقة دجاج ماجي.

٣. مشروم أو بصل.

٤. كريمة جاهزة.

## الطريقة:

- يصف الدجاج في صينية الفُرن، ثُم يوضـع فوقـه قطعتان مرقة دجاج ماجي ثم الكريمة، ويوضع فـي الفُرن لمدة نصف ساعة.

# (٣٥)

# دجاج بالفلفل

## المقادير:

١- ٣ صدور دجاج منزوعة العظم، والجلد.

٢- قليل من الملح، والفلفل الأسود، والفلفل الأحمـر البودرة.

٣- ٣ ملاعق طعام زيت.

٤- نصف بصلة مقطعة صغير.

٥- نصف فلفلة واحدة خضراء مقطعة قطعا صغيرة.

٦- ٣ فصوص ثوم مفرومة.

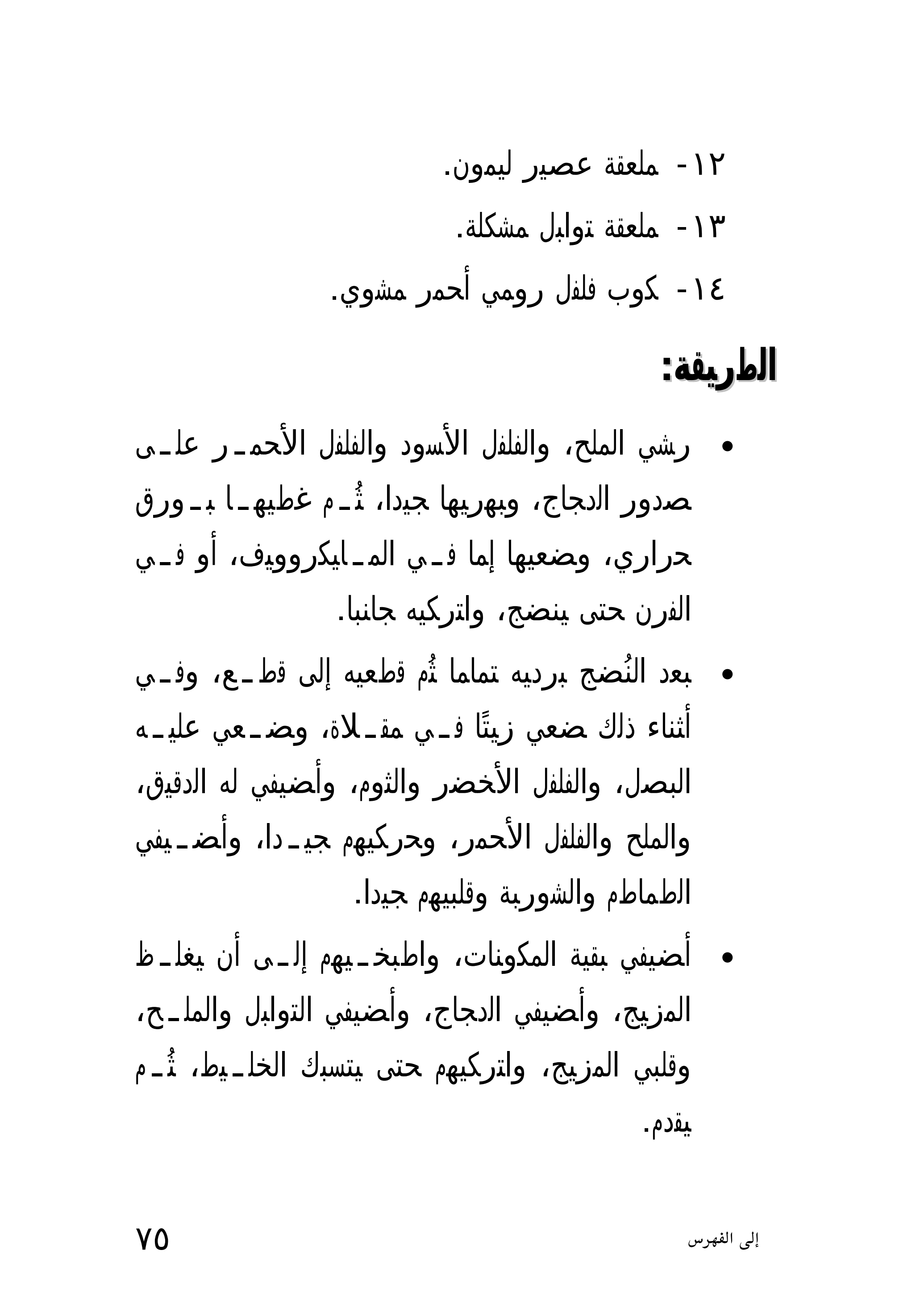
٧- ٣ ملاعق دقيق.

٨- نصف ملعقة ملح حسب الرغبة.

٩- نصف ملعقة فلفل أحمر.

١٠- كوب طماطم مقطع.

١١- كوب شوربة دجاج.



١٢- ملعقة عصير ليمون.

١٣- ملعقة توابل مشكلة.

١٤- كوب فلفل رومي أحمر مشوي.

## الطريقة:

- رشي الملح، والفلفل الأسود والفلفل الأحمر على صدور الدجاج، وبهريها جيدا، ثُم غطيها بورق حراري، وضعيها إما في المايكروويف، أو في الفرن حتى ينضج، واتركيه جانبا.
- بعد النُضج بردیه تماما ثُم قطعيه إلى قطع، وفي أثناء ذلك ضعي زيتًا في مقلاة، وضعي عليه البصل، والفلفل الأخضر والثوم، وأضيفي له الدقيق، والملح والفلفل الأحمر، وحركيهم جيدا، وأضيفي الطماطم والشوربة وقلبيهم جيدا.
- أضيفي بقية المكونات، واطبخيهم إلى أن يغلظ المزيج، وأضيفي الدجاج، وأضيفي التوابل والملح، وقلبي المزيج، واتركيهم حتى يتسبك الخليط، ثُم يقدم.

# (٣٦)

# دجاج بالكريمة الحمراء

## المقادير:

١- دجاجة مسلوقة بدون جلد مع البهارات، والفلفـل الأسود، والبصل والدارسين، وحب الهيل، والملح وبدون دهن.

٢- ٤ أرغفة.

٣- بصلة صغيرة مقطعة تقطيعا صغيرا.

٤- بقدونس ناعم تقريبا.

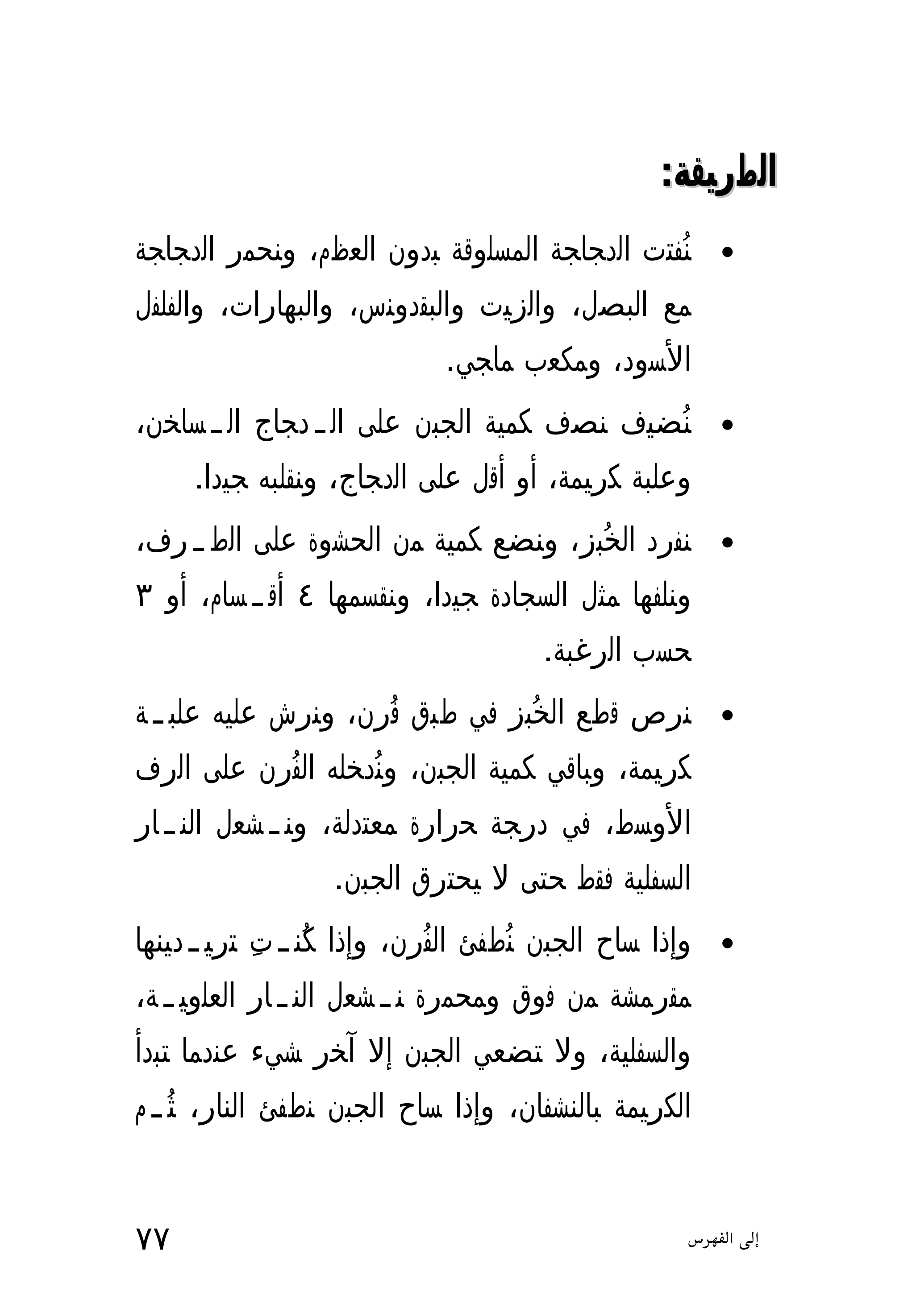
٥- ٣ ملاعق طعام.

٦- ٢ علبة كريمة حمراء.

٧- نصف كيلو جبن موذزرايلا مبشور.

٨- مكعب مرقة دجاج ماجي.

٩- قليل من زيت الذُّرة.



## الطريقة:

- نُفتت الدجاجة المسلوقة بدون العظم، ونحمر الدجاجة مع البصل، والزيت والبقدونس، والبهارات، والفلفل الأسود، ومكعب ماجي.
- نُضيف نصف كمية الجبن على الـ دجاج الـ ساخن، وعلبة كريمة، أو أقل على الدجاج، ونقلبه جيدا.
- نفرد الخُبز، ونضع كمية من الحشوة على الط ـ رف، ونلفها مثل السجادة جيدا، ونقسمها ٤ أقـ سام، أو ٣ حسب الرغبة.
- نرص قطع الخُبز في طبق فُرن، ونرش عليه علبـ ة كريمة، وباقي كمية الجبن، ونُدخله الفُرن على الرف الأوسط، في درجة حرارة معتدلة، ونـ شعل النـ ار السفلية فقط حتى لا يحترق الجبن.
- وإذا ساح الجبن نُطفئ الفُرن، وإذا كُنـ تِ تريـ دينها مقرمشة من فوق ومحمرة نـ شعل النـ ار العلويـ ة، والسفلية، ولا تضعي الجبن إلا آخر شيء عندما تبدأ الكريمة بالنشفان، وإذا ساح الجبن نطفئ النار، ثُـ م

يقدم في طبق التقديم، ونُزينه بقليل مـن البقـدونس.

(ملحوظة: - البقدونس داخل الحشوة هو الذي يعطيه طعما لذيذًا، يعني ممكن أن تُزيدي الكمية منه).

# (٣٧)

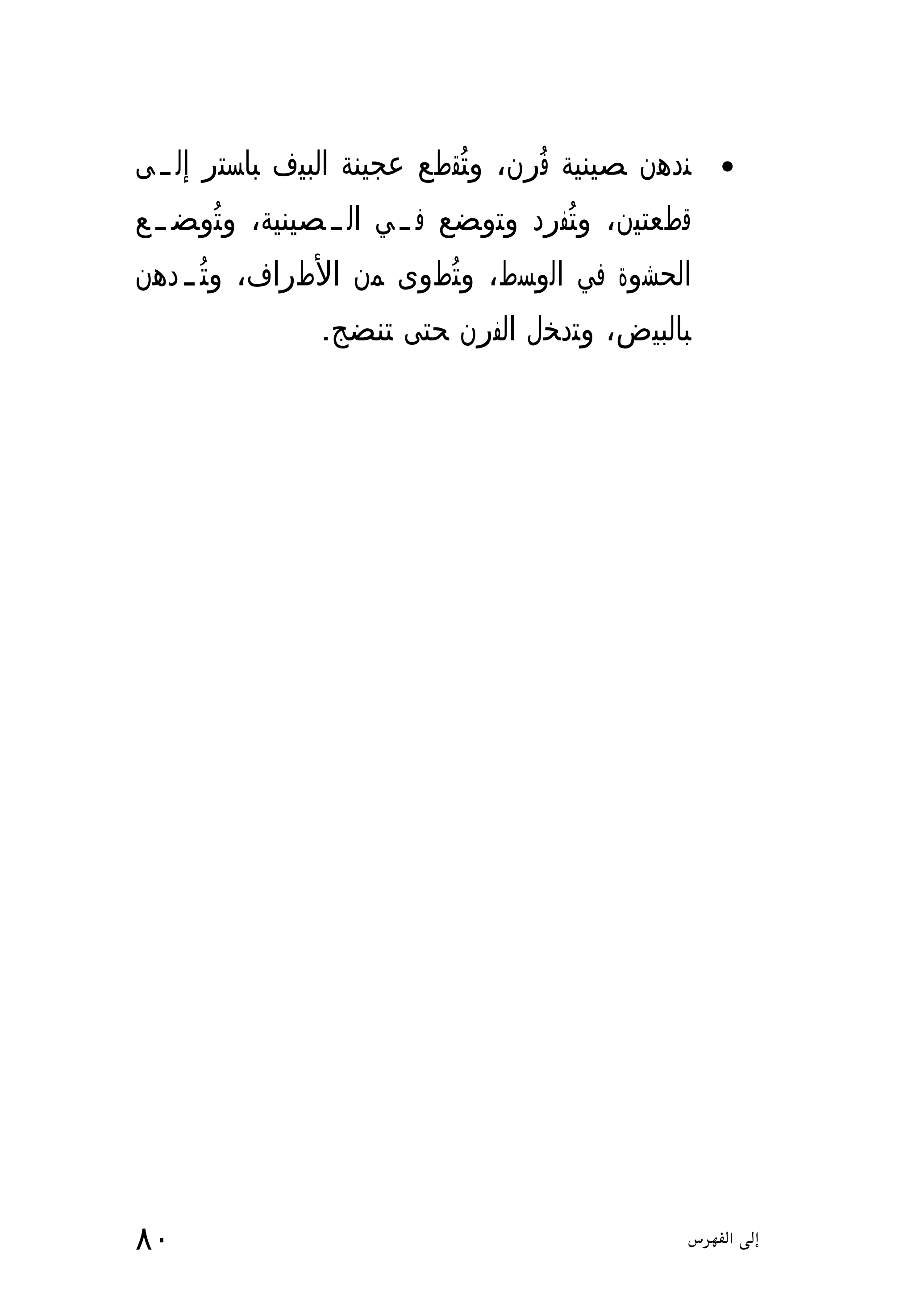
# دجاج بالبيف باستري

## المقادير:

١. دجاجة مقطعة قطعا صغيرة.
٢. جزرة مشوية، ومبشورة.
٣. شوية كرنب مبشور.
٤. بصل مبشور.
٥. ملعقتين ميونيز.
٦. ملعقتان جبن كريمة.
٧. حسب الرغبة ملح، وفلفل أسود.
٨. عجينة البيف باستري.

## الطريقة:

- يحمر البصل حتى يذبل، ويوضـع عليـه الجـزر، والكرنب حتى نتأكد من نضوجه، ويـضاف عليـه الدجاج، والملح والفلفل الأسود.



- ندهن صينية فُرن، وتُقطع عجينة البيف باستر إلـى قطعتين، وتُفرد وتوضع فـي الـصينية، وتُوضـع الحشوة في الوسط، وتُطوى من الأطراف، وتُـدهن بالبيض، وتدخل الفرن حتى تنضج.

# (٣٨)

# مضروبة بالدجاج

## المقادير:

١- دجاجة ناضجة ومفتتة.

٢- حزمة بقدونس.

٣- حزمة شبت، وبصلة مبشورة.

٤- فص ثوم.

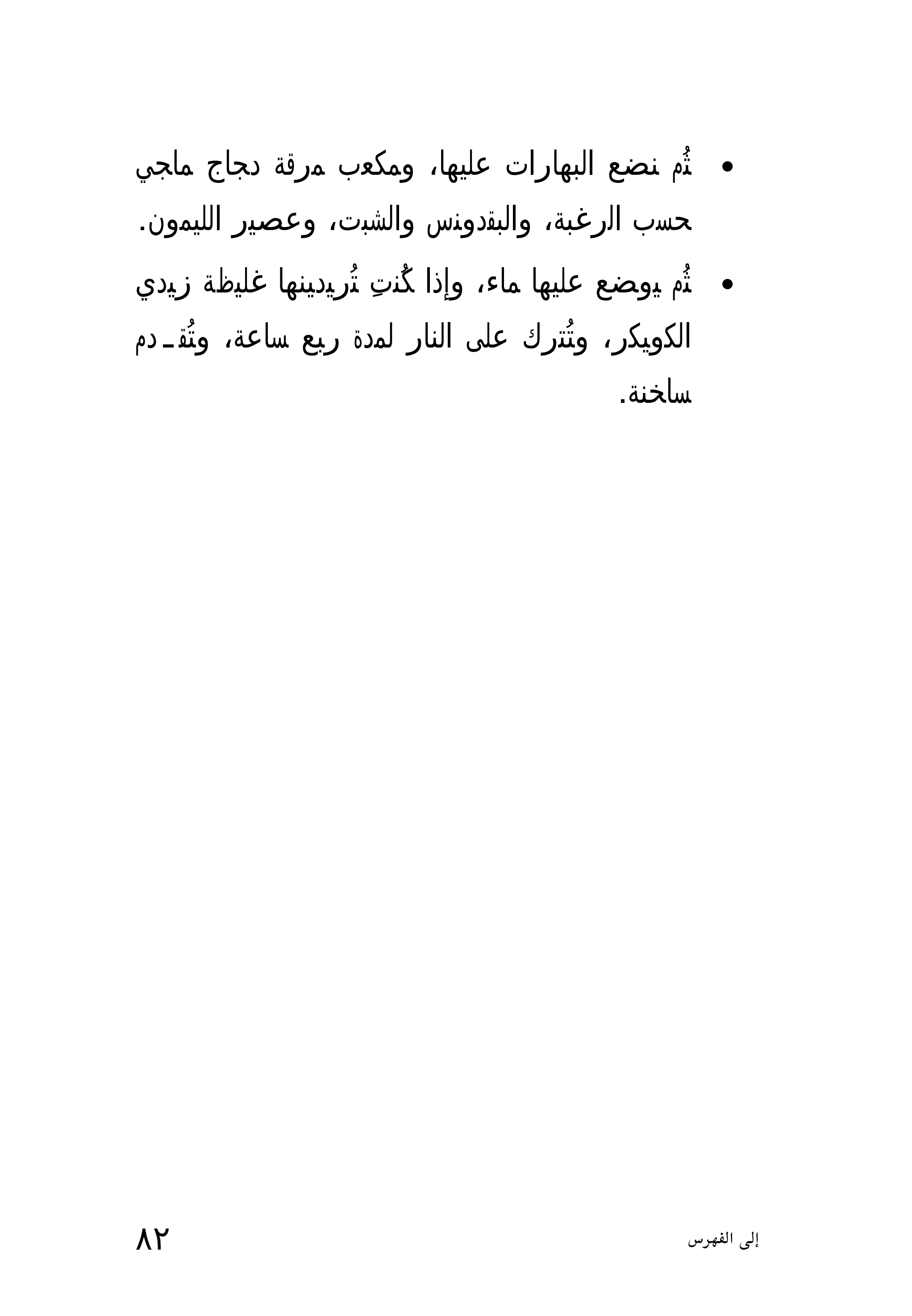
٥- قليل من الجنزبيل.

٦- عصير ٣ حبات ليمون صغير.

٧- ٤ حبات طماطم.

## الطريقة:

- يحمر البصل حتى يصبح لونه بنيا، ونضيف الدجاج المفتت، وبعده الكويكر - تقريبا ١٠ ملاعق صغيرة من الكويكر- ثُم الطماطم، وقليل من الجنزبيل.



- ثُم نضع البهارات عليها، ومكعب مرقة دجاج ماجي حسب الرغبة، والبقدونس والشبت، وعصير الليمون.
- ثُم يوضع عليها ماء، وإذا كُنتِ تُريدينها غليظة زيدي الكويكر، وتُترك على النار لمدة ربع ساعة، وتُقـدم ساخنة.

# (٣٩)

# دجاج بالثوم

## المقادير:

١- زبادي.

٢- ملح، وبهارات.

٣- ليمون.

٤- بقدونس.

٥- زيت زيتون.

## الطريقة:

- قطعي الدجاجة ٤ قطع، ثُـم افتحـي فيهـا فتحـات صغيرة لكن عميقة، ثُم تُدخلين فصوص الثوم بها.
- ثُم اخلطـي الزبـادي مـع البهـارات، والليمـون والبقدونس، والملح والزيت، وتبلي فيهـا الدجاجـة، وأبقيها ربع ساعة تقريبا، ثُـم أدخليهـا الفُـرن إذا



نضجت، ثُم حمريها من أعلى، ثُم قـدميها بالهنـاء والشفاء.

# (٤٠)

# دجاج بالبازلاء

## المقادير:

١- صدور دجاج مقطعا صغيرة.

٢- باذنجان مقلي مقطعا قطعا صغيرة.

٣- جزر مبشور.

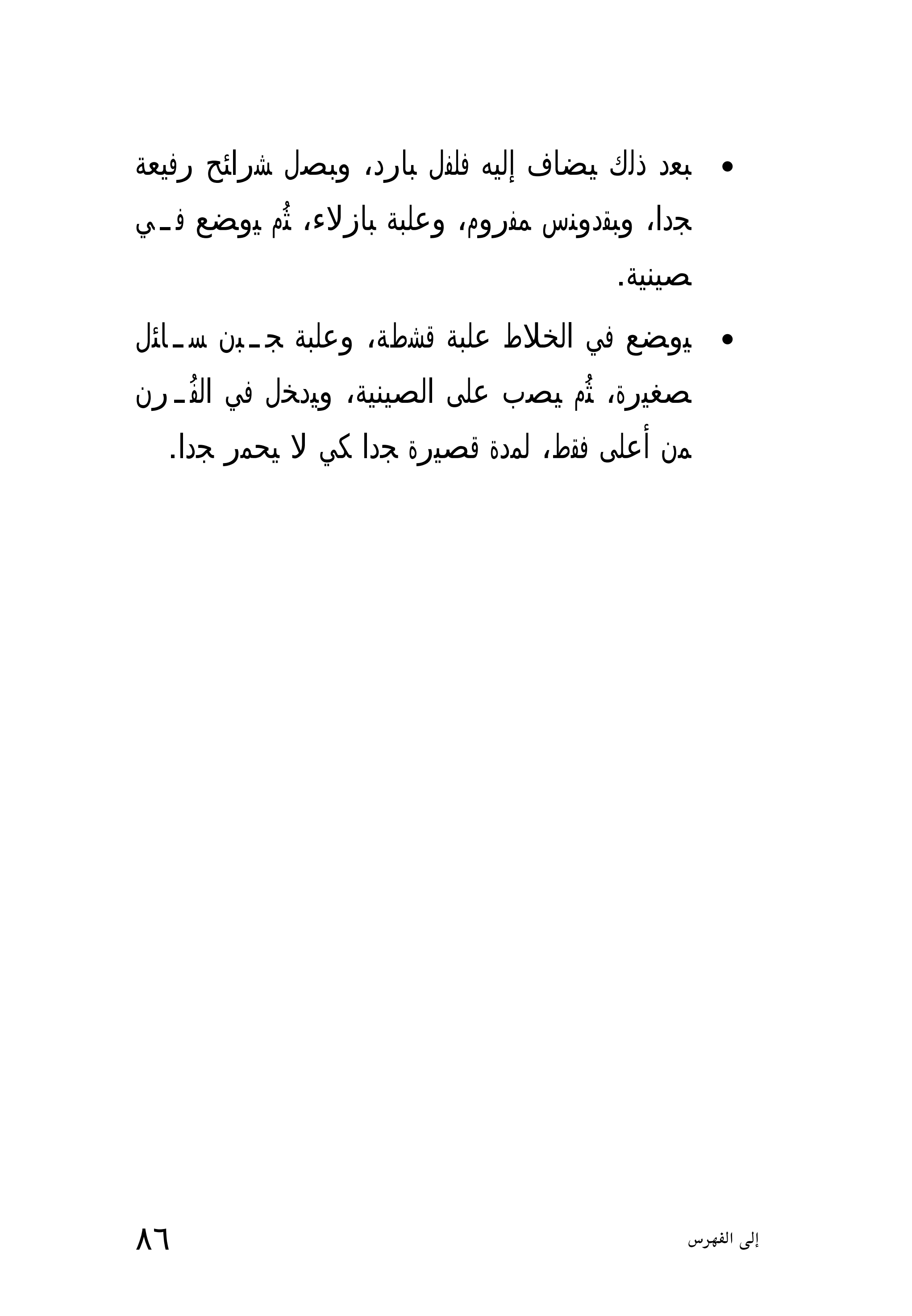
٤- بصل مفروم.

٥- بهارات، وملح.

٦- زيت.

## الطريقة:

- يحمر البصل مع الجزر بالزيت، مع البهارات، ثُم يضاف الدجاج، والبهارات، والملح حتى ينضج الدجاج، ويجف ماؤه.



- بعد ذلك يضاف إليه فلفل بارد، وبصل شرائح رفيعة جدا، وبقدونس مفروم، وعلبة بازلاء، ثُم يوضع فـي صينية.
- يوضع في الخلاط علبة قشطة، وعلبة جـبن سـائل صغيرة، ثُم يصب على الصينية، ويدخل في الفُـرن من أعلى فقط، لمدة قصيرة جدا كي لا يحمر جدا.

# (٤١)

# دجاج بالجنزبيل

## المقادير:

١- دجاجة مقطعة إلى ٨ قطع، ومخلية من الجلد.

٢- ربع كوب جنزبيل، وثوم مطحونين (معجون).

٣- ملح وفلفل أحمر، وفلفل أسـود، وكُـركم وكزبـرة مطحونة، بالإضافة إلى ملعقة صغيرة من الكمـون المطحون.

٤- ملعقة كبيرة من الجارام مسالا (البهارات الحارة).

٥- ٢ ملعقة كبيرة زبادي.

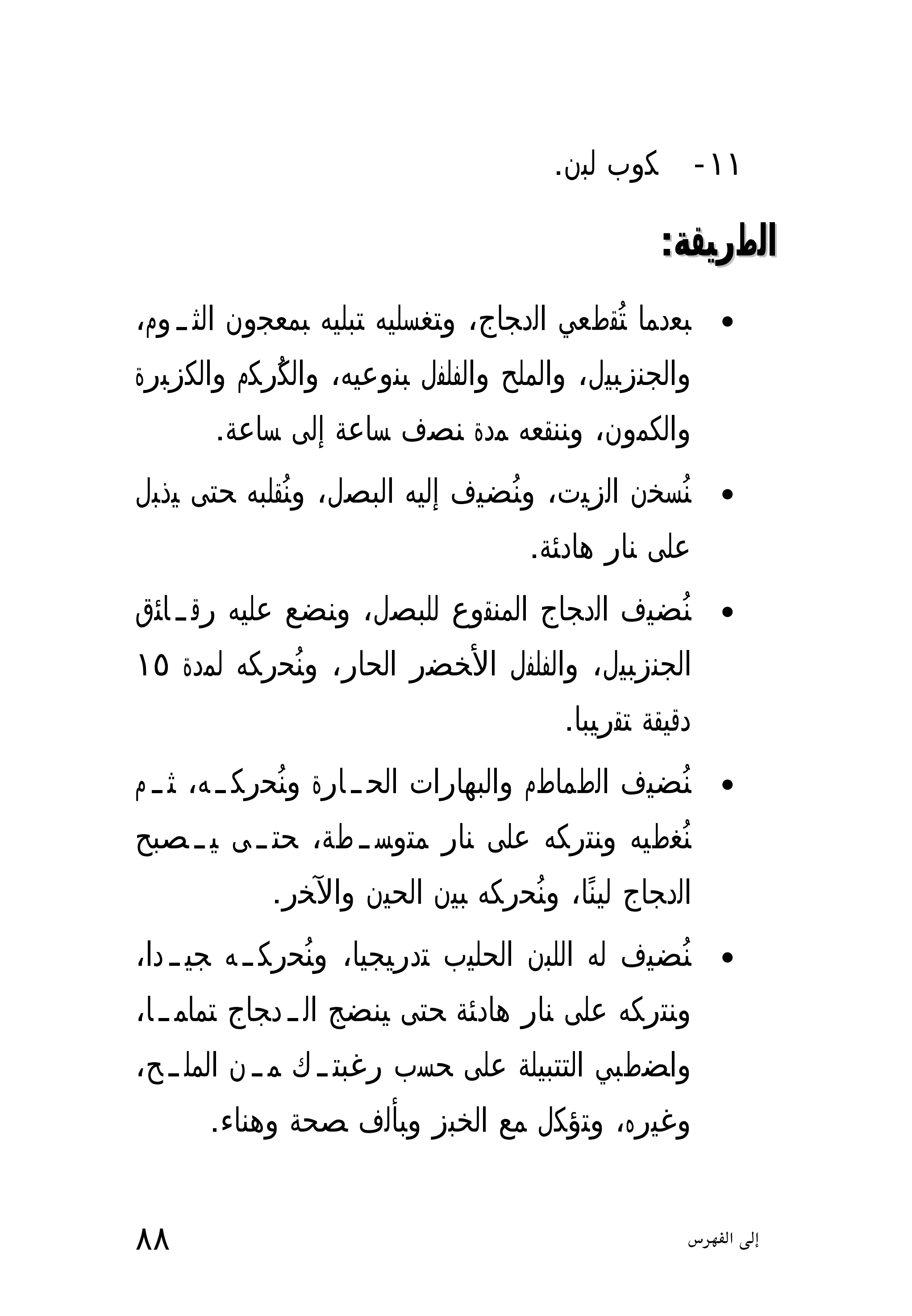
٦- ٢ ملعقة كبيرة زيت.

٧- كوب بصل مفروم ناعم.

٨- ربع كوب رقائق جنزبيل.

٩- ٢ ملعقة كبيرة فلفل أخضر حار ببذوره مقطعا.

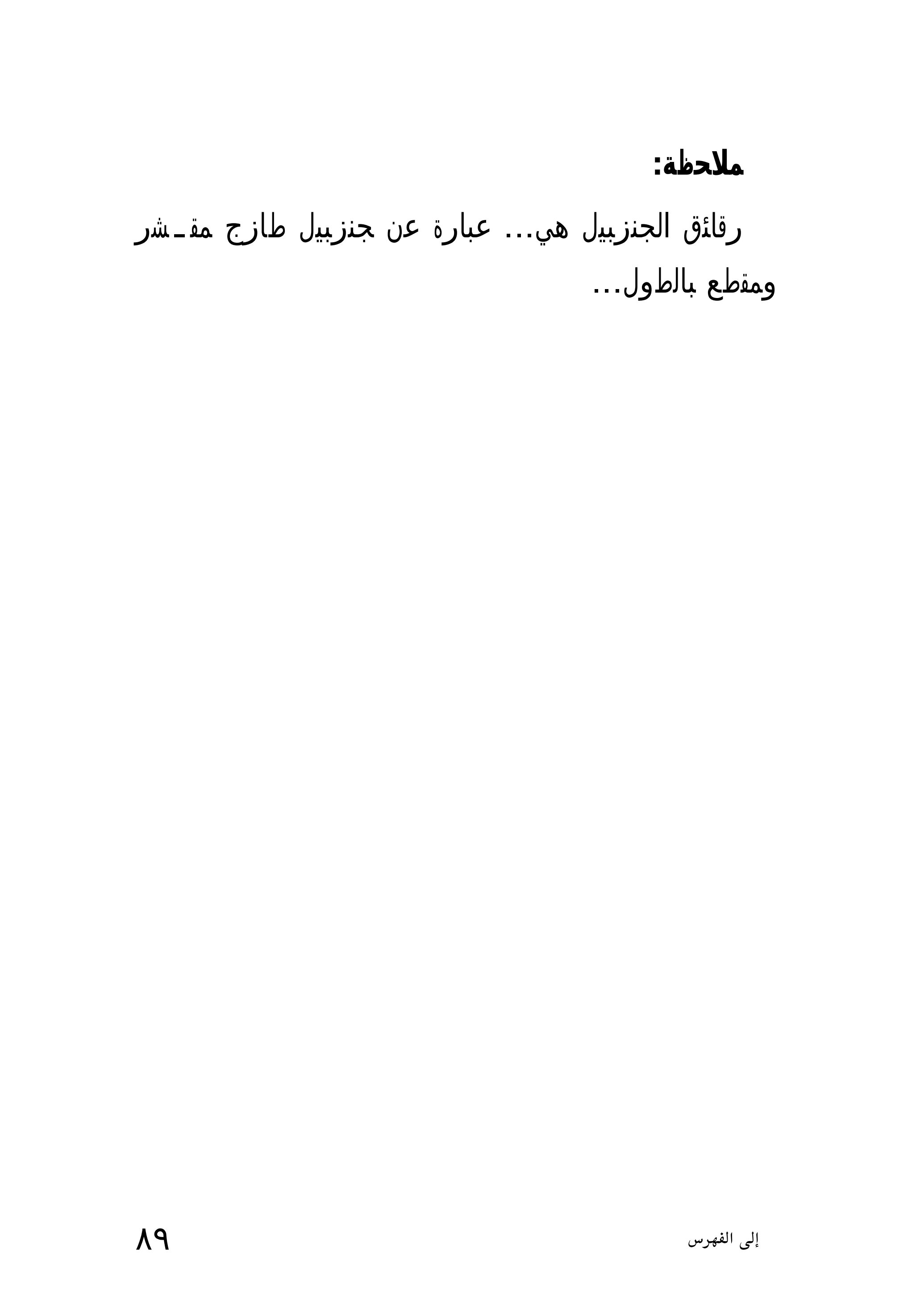
١٠- حبات من الطماطم مقطعة قطعا صغيرة.



١١- كوب لبن.

## الطريقة:

- بعدما تُقطعي الدجاج، وتغسليه تبليه بمعجون الثـوم، والجنزبيل، والملح والفلفل بنوعيه، والكُركم والكزبرة والكمون، وننقعه مدة نصف ساعة إلى ساعة.
- نُسخن الزيت، ونُضيف إليه البصل، ونُقلبه حتى يذبل على نار هادئة.
- نُضيف الدجاج المنقوع للبصل، ونضع عليه رقـائق الجنزبيل، والفلفل الأخضر الحار، ونُحركه لمدة ١٥ دقيقة تقريبا.
- نُضيف الطماطم والبهارات الحـارة ونُحركـه، ثـم نُغطيه ونتركه على نار متوسـطة، حتـى يـصبح الدجاج لينًا، ونُحركه بين الحين والآخر.
- نُضيف له اللبن الحليب تدريجيا، ونُحركـه جيـدا، ونتركه على نار هادئة حتى ينضج الـدجاج تمامـا، واضطبي التتبيلة على حسب رغبتـك مـن الملـح، وغيره، وتؤكل مع الخبز وبألف صحة وهناء.



**ملاحظة:**

رقائق الجنزبيل هي... عبارة عن جنزبيل طازج مقـشر ومقطع بالطول...

# (٤٢)

# دجاج بالكاتشب

## المقادير:

١- دجاجتان حجم كبير.

٢- نصف كوب كاتشب.

٣- ملعقة طعام عصير ليمون.

٤- نصف ملعقة طعام ثوم مدقوق.

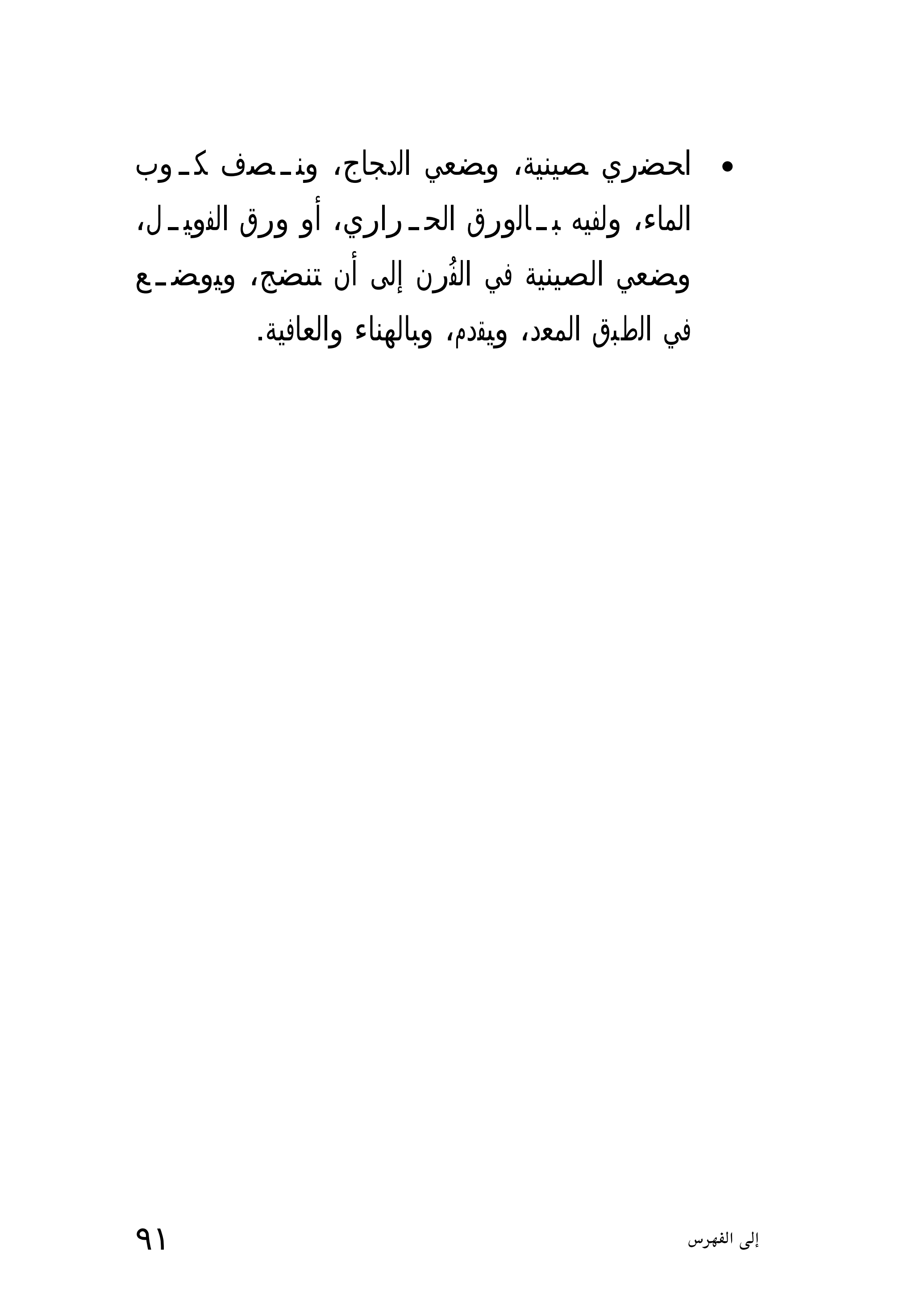
٥- ملعقة شاي كمون.

٦- ملعقة شاي فلفل أسود.

٧- نصف كوب ماء.

## الطريقة:

- ينظف الدجاج، ويدعك بالملح والدقيق، ويغسل.
- اخلطي جميع البهارات، والملح، والثوم، والليمون مع الكاتشب.



- احضري صينية، وضعي الدجاج، ونصف كوب الماء، ولفيه بالورق الحراري، أو ورق الفويل، وضعي الصينية في الفُرن إلى أن تنضج، ويوضع في الطبق المعد، ويقدم، وبالهناء والعافية.

# (٤٣)

# دجاج محمر، ومحشو باللوز، والتمر

## المقادير:

١- دجاجة وزن ٢ كيلو جرام.

٢- بصلتان مفرومتان.

٣- ملعقة صغيرة ملح.

٤- ملعقة صغيرة زعفران (ملون).

٥- ٢ فص ثوم.

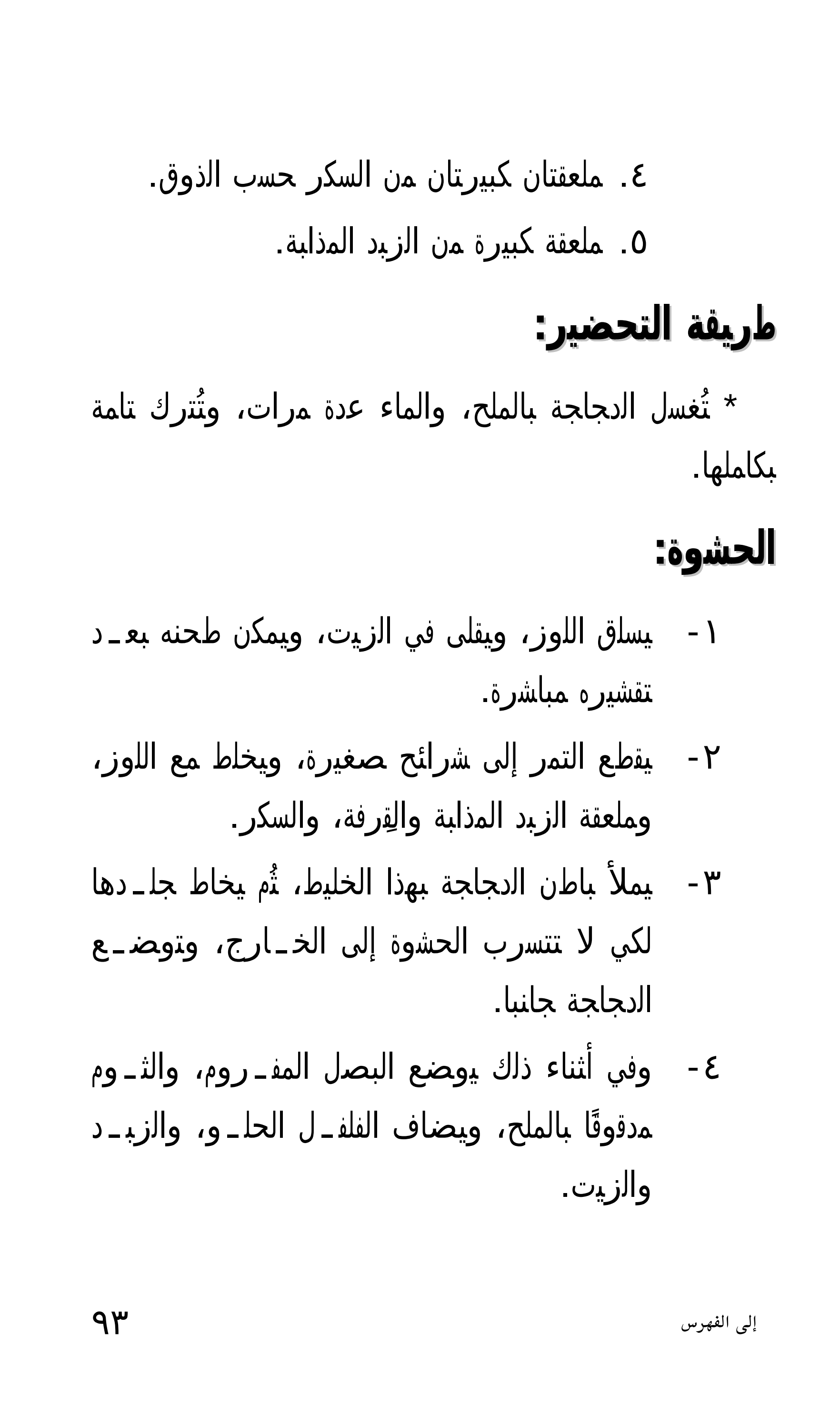
٦- نصف كوب شاي زيت.

٧- ١٠٠ جرام زبد.

٨- ملعقتان كبيرتان فلفل أحمر حلو.

## للحشوة:

١. ٢٥٠ جرام من التمر.
٢. ١٠٠ جرام من اللوز.
٣. ملعقة صغيرة قِرفة.



٤. ملعقتان كبيرتان من السكر حسب الذوق.

٥. ملعقة كبيرة من الزبد المذابة.

## طريقة التحضير:

* تُغسل الدجاجة بالملح، والماء عدة مرات، وتُترك تامة بكاملها.

## الحشوة:

١- يسلق اللوز، ويقلى في الزيت، ويمكن طحنه بعـد تقشيره مباشرة.

٢- يقطع التمر إلى شرائح صغيرة، ويخلط مع اللوز، وملعقة الزبد المذابة والقِرفة، والسكر.

٣- يملأ باطن الدجاجة بهذا الخليط، ثُم يخاط جلـدها لكي لا تتسرب الحشوة إلى الخـارج، وتوضـع الدجاجة جانبا.

٤- وفي أثناء ذلك يوضع البصل المفـروم، والثـوم مدقوقًا بالملح، ويضاف الفلفـل الحلـو، والزبـد والزيت.

٥- يوضع الإناء على النار لتُقلى قليلاً بعدئذٍ، وتوضع فيها الدجاجة، وتُقلب من حـين لآخـر، وبعـدها يضاف نصف لتر من الماء.

٦- تُطهى الدجاجة مدة ساعة تقريبـا مـع تحريـك الشوربة، وقلب الدجاجة من حـين لآخـر، كمـا يضاف الماء أثناء الطهي إذا دعت الضرورة.

٧- وعندما ينضج لحم الدجاجة توضع في صينية في الفُرن لتتحمر، وتُترك الشوربة، وتُقدم الدجاجـة ساخنة وسط طبق، وتُسقى بالشوربة، وتُقدم.

# (٤٤)

# دجاج حار بالزبادي

## المقادير:

١. دجاجة ونصف تُنقع في الخلطة التالية:

(٤ بصلات صغيرة، وفصان ثوم، و٢ فلفلة خضراء حارة، وعلبتان ونصف علبة زبادي، وجنزبيل، ونصف كوب ماء، وتُخلط في خلاط، وتُضاف للدجاجة).

٢. تُقطع الخضراوات التالية:

(جزرة، وقرنبيطة، وحبتان طماطم، وحبة بطاطس).

**وتُنقع في الخلطة التالية:**

(نصف كوب صلصة طماطم، وملعقة طعام كاري بودرة، وعصير ليمونة، وفلفل أحمر بودرة، وملح وكمون وقِرفة)، وبعد ساعة من

النقع تُخلط المقادير، وتدخل الفُرن وهي مكشوفة حتى تستوي، كما أنه لا يجب أن تجف الصلصة.

# (٤٥)

# دجاجة على الطريقة الصينية

## المقادير:

١- دجاجة متوسطة.

٢- ٣ حبات كوسة مقطعة حلقات.

٣- كوب فطر عيش غراب مقطعا إلى شرائح.

٤- بصل أبيض مقطع إلى شرائح.

٥- ثوم مدقوق.

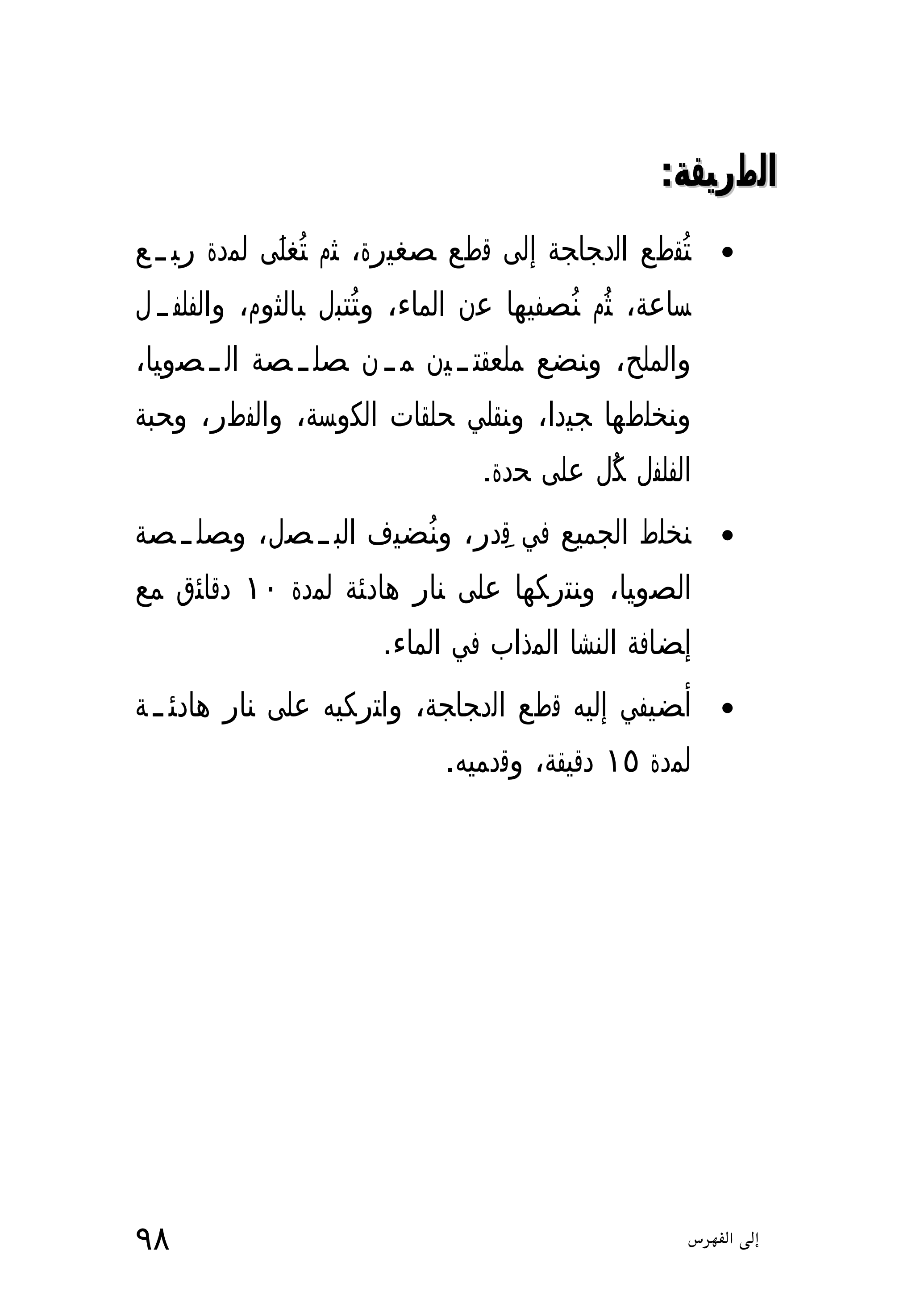
٦- حبة فلفل كبيرة، ومقطعة إلى شرائح.

٧- ملح، وفلفل أسود.

٨- ٥ ملاعق كبيرة صلصة الصويا.

٩- ملعقة طعام نشا.

١٠- نصف كوب ماء.



## الطريقة:

- تُقطع الدجاجة إلى قطع صغيرة، ثم تُغلَى لمدة ربع ساعة، ثُم نُصفيها عن الماء، وتُتبل بالثوم، والفلفل والملح، ونضع ملعقتين من صلصة الصويا، ونخلطها جيدا، ونقلي حلقات الكوسة، والفطر، وحبة الفلفل كُل على حدة.
- نخلط الجميع في قِدر، ونُضيف البصل، وصلصة الصويا، ونتركها على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق مع إضافة النشا المذاب في الماء.
- أضيفي إليه قطع الدجاجة، واتركيه على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة، وقدميه.

# (٤٦)

# دجاج على كيفك

## المقادير:

١- ٣ صدور دجاج خالية مـن العظـم، وافرديهـا بالمطرقة حتى تُصبح مثل شرائح الفيليـه، ثُـم ضعي عليها بهارات، وبعض الفلفـل الأحمـر المجفف، ثم اضربيها قليلاً بالمطرقة، وقبل ذلك تكونين قد جهزتي حشوة؛ (أي شيء يطرأ على بالك سواء كان خلطة خُضار، أو جبن شيدر مع نعناع أخضر،) أو إذا لم يكن لديك شيء جـاهز احشيها بشرائح الطماطم مع شـريحة ليمـون، وبقدونس مفروم عادي، وليس فرما ناعمـا، أو نعناع.

## الطريقة:

- ضعي الحشوة بداخل كُل شريحة، ولفيها، ثُم بعد ذلك فلديكِ عدة اختيارات، وهي؛ إما أن تلفيهـا بـشكلٍ

أسطواني، وتغلفيها بشريحتين من عجينة الجـلاش، وترشي عليها خلطة صلصة مع البهـارات والثـوم والبصل (مطحونة كلها).

- أو تلفيها اسطوانيا، وتُغلفينها بالـشعرية أو بحلقـات الكنافة، يعني تصير من الخارج كأنها كُنافة مبرومة، ثُم ترشي عليها نفس الخلطـة الـسابقة، أو تـضعي الحشوة على نصف الشريحة، وتُغطيهـا بالنـصف الثاني فقط من دون لفها، ثُم ترشـي عليهـا الفلفـل الأحمر مجففًا، لأنه يعطيها لونًا جمـيلاً، وتُرصـي القطع في صينية الفُرن، ولا تنسي أن تضعي تحتها في الـصينية شـرائح بطـاطس كـي لا تحتـرق، وتمسحين عليها بملعقة زبادي، وإذا خرجـت مـن الفُرن تضعين عليها الجبن المودزاريلا، وتعود مرة أخرى للفُرن حتى تذوب الجبن.

# (٤٧)

# دجاجة بالليمون

## المقادير:

١- دجاجة مقطعة.

٢- ملح، وفلفل أسود.

٣- ليمون.

## الطريقة:

- اسلُقي الدجاج نصف سلقة، واحتفظي بالشوربة، ثـم اقلي الدجاج بالزيت بعد أن يصفى من المـاء حتـى يحمر..
- فسخي الدجاجة من العظم، وأعيديه إلى الشوربة التي سلق فيها، واتركيه يغلي مدة ١٥ دقيقة، ثُم أضـيفي الملح، والفلفل حسب الحاجة، وبعـد ذلـك أضـيفي الليمون بكمية كبيرة، حتى يصبح الطعـم الحـامض واضح جدا، وهذه هي كل الطبخة.

# (٤٨)

# صينية الدجاج

## المقادير:

١- صدور دجاج مسلوقة، ومقطعة قطعا صغيرة.

٢- عدد ٤ حبات بطـاطس مقطعـة إلـى شـرائح، ومسلوقة.

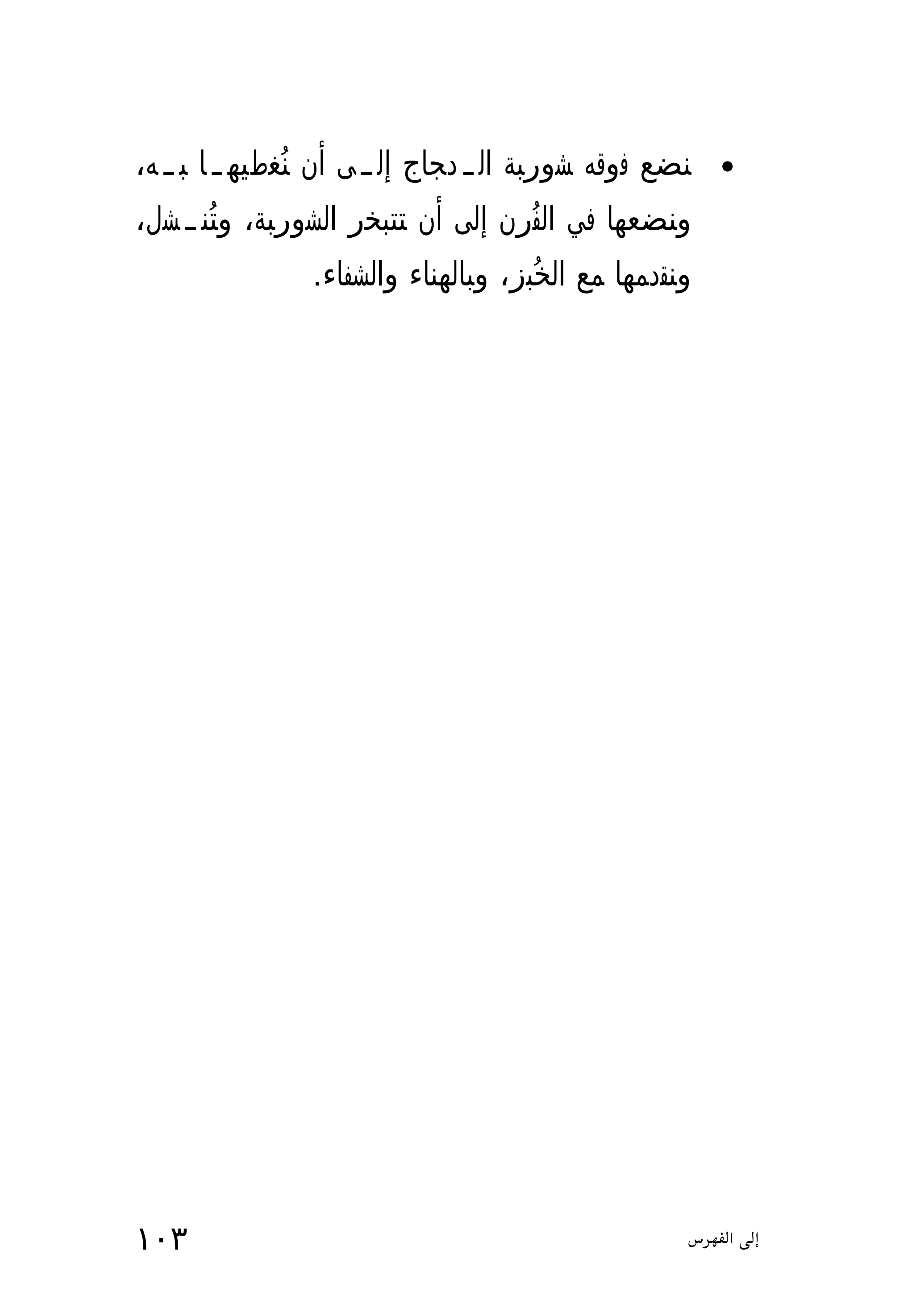
٣- ملعقة طعام دقيق.

٤- شوربة دجاج (الماء الذي سلقنا به الدجاج، ولكن بعد تصفيته من الشوائب).

## طريقة التحضير:

- نأخذ طبقًا من نوع البايركس، ونضع به البطاطس ثم نقوم بخلط الدجاج المسلوق مـع الـدقيق، والملـح، والفلفل الأسود، ونضعه على البطاطس.

إلى الفهرس



- نضع فوقه شوربة الـدجاج إلـى أن نُغطيهـا بـه، ونضعها في الفُرن إلى أن تتبخر الشوربة، وتُنـشل، ونقدمها مع الخُبز، وبالهناء والشفاء.

# (٤٩)

# دجاج على الطريقة التركية

## المقادير:

١- ٢ دجاجة مقطعة قطعا متوسطة، ومخلية من العظـم والجلد.

٢- بصلتان مقطعتان لشرائح.

٣- حبتان فلفل حلو مقطعتان لشرائح.

٤- حبتان من الطماطم معصورة.

٥- ملعقة شاي فلفل أسود.

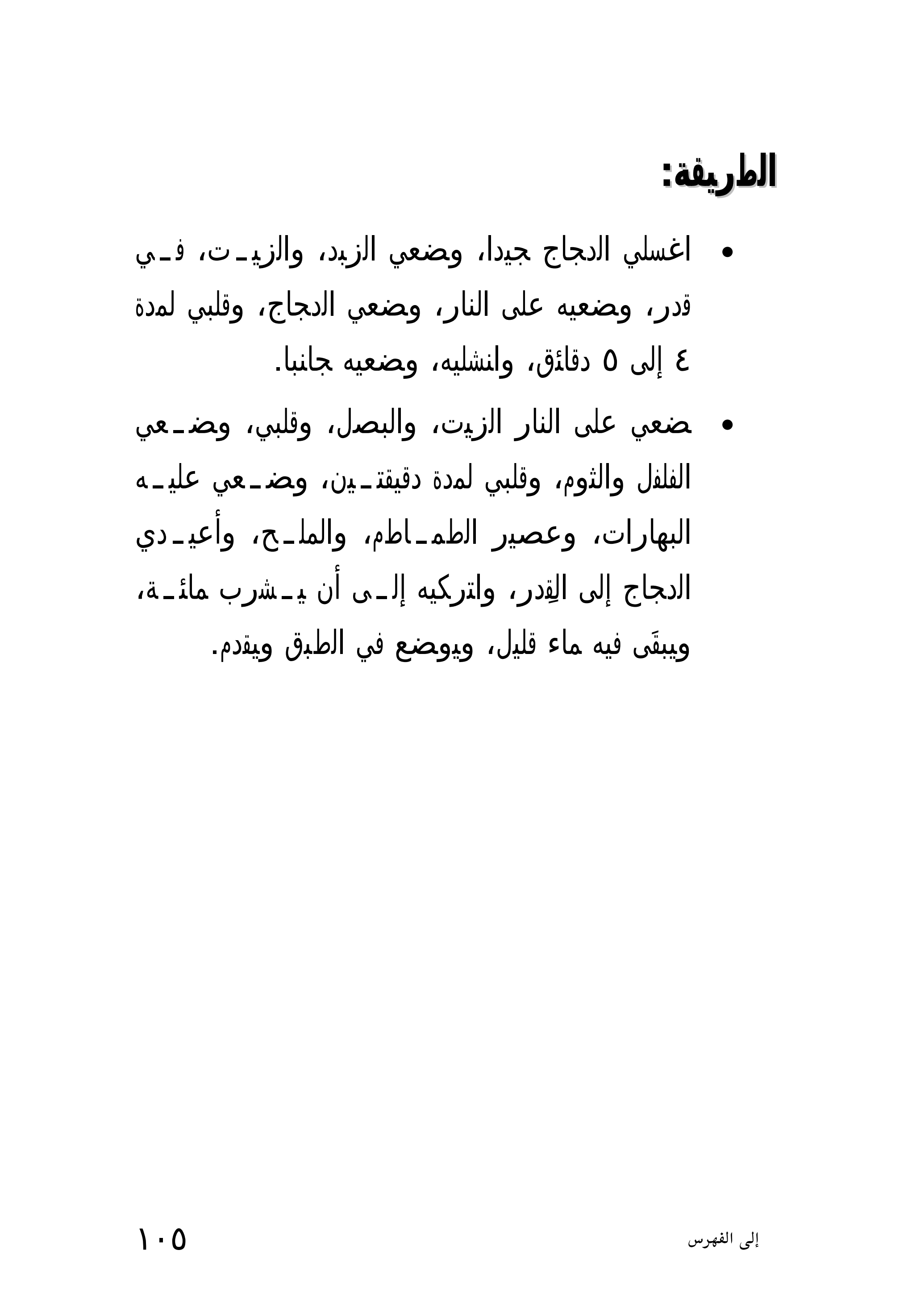
٦- ملعقة كمون.

٧- نصف ملعقة ملح، أو حسب الرغبة.

٨- نصف ملعقة ثوم مدقوق.

٩- ربع كوب زيت.

١٠- ربع كوب زبد.



## الطريقة:

- اغسلي الدجاج جيدا، وضعي الزبد، والزيـت، فـي قدر، وضعيه على النار، وضعي الدجاج، وقلبي لمدة ٤ إلى ٥ دقائق، وانشليه، وضعيه جانبا.
- ضعي على النار الزيت، والبصل، وقلبي، وضـعي الفلفل والثوم، وقلبي لمدة دقيقتـين، وضـعي عليـه البهارات، وعصير الطمـاطم، والملـح، وأعيـدي الدجاج إلى القِدر، واتركيه إلـى أن يـشرب مائـة، ويبقَى فيه ماء قليل، ويوضع في الطبق ويقدم.

# (٥٠)

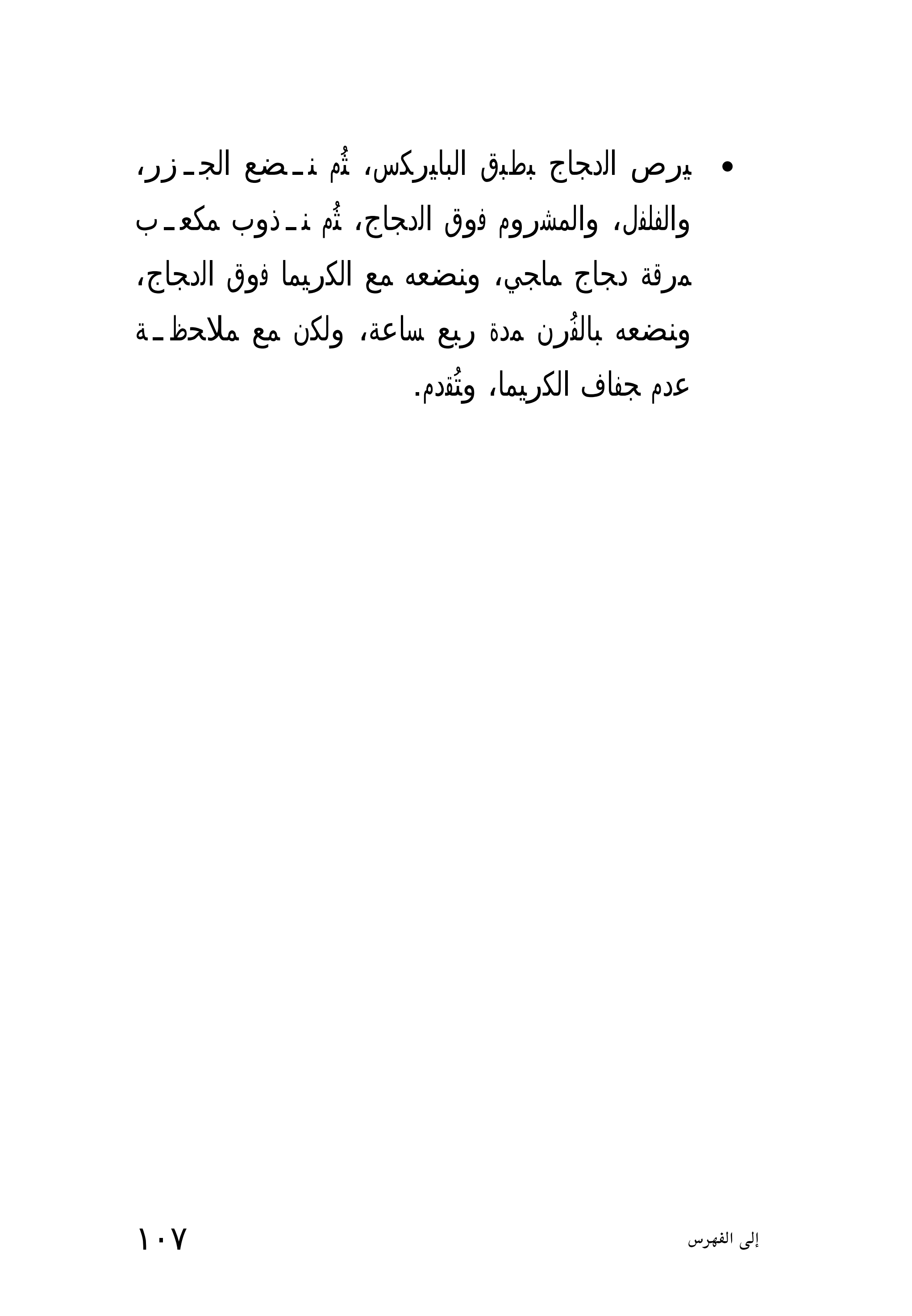
# فيليه الدجاج بالكريما

## المقادير:

١. فيليه دجاج بالبقصمات من ١٠ إلى ١٤ قطعة.
٢. قطع كبيرة من ٢ إلى ٥ جزرات.
٣. ٢ حبة فلفل بارد مقطعة شرائح كبيرة.
٤. علبة مشروم.
٥. ٢ علبة كريما.
٦. زبد.
٧. مكعب مرقة دجاج ماجي.

## الطريقة:

- يقلَى الدجاج في الزيت، ويرفع، ثُم تُقطع كُل قطعـة فيليه إلى ثلاثة قطع.
- يقلى الجزر قليلاً بالزبد، ثُم شرائح الفلفل، ومن بعده المشروم، ويرفع الجميع.



- يرص الدجاج بطبق البايركس، ثُم نضع الجزر، والفلفل، والمشروم فوق الدجاج، ثُم نذوب مكعب مرقة دجاج ماجي، ونضعه مع الكريما فوق الدجاج، ونضعه بالفُرن مدة ربع ساعة، ولكن مع ملاحظة عدم جفاف الكريما، وتُقدم.

# (٥١)

# دجاج بلبن جوز الهند

## المقادير:

١- عدد من صدور الدجاج مقطعة شرائح.

٢- عودين نعناع.

٣- ملعقة طعام ثوم مدقوق.

٤- ملعقة طعام جنزبيل مدقوق.

٥- ملعقتين مسحوق لبن جوز الهند.

٦- كوب ماء دافئ.

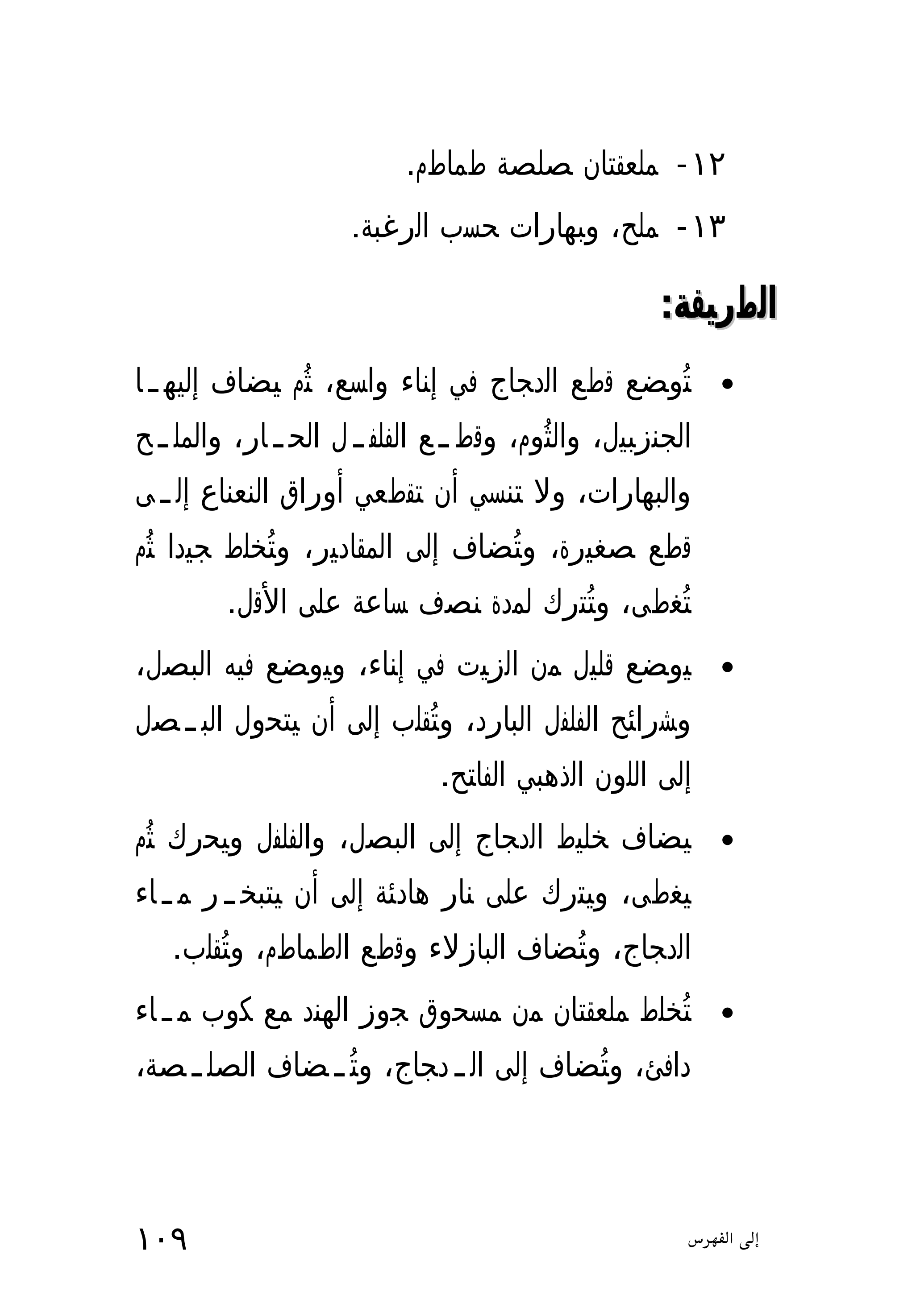
٧- فلفل أخضر حار مقطع قطعا صـغيرة (الكميـة حسب الرغبة).

٨- بصلة مقطعة شرائح طولية.

٩- ٢ حبة طماطم مقطعة مكعبات متوسطة.

١٠- فلفلة واحدة باردة، ومقطعة لشرائح طولية.

١١- علبة بازلاء خضراء.

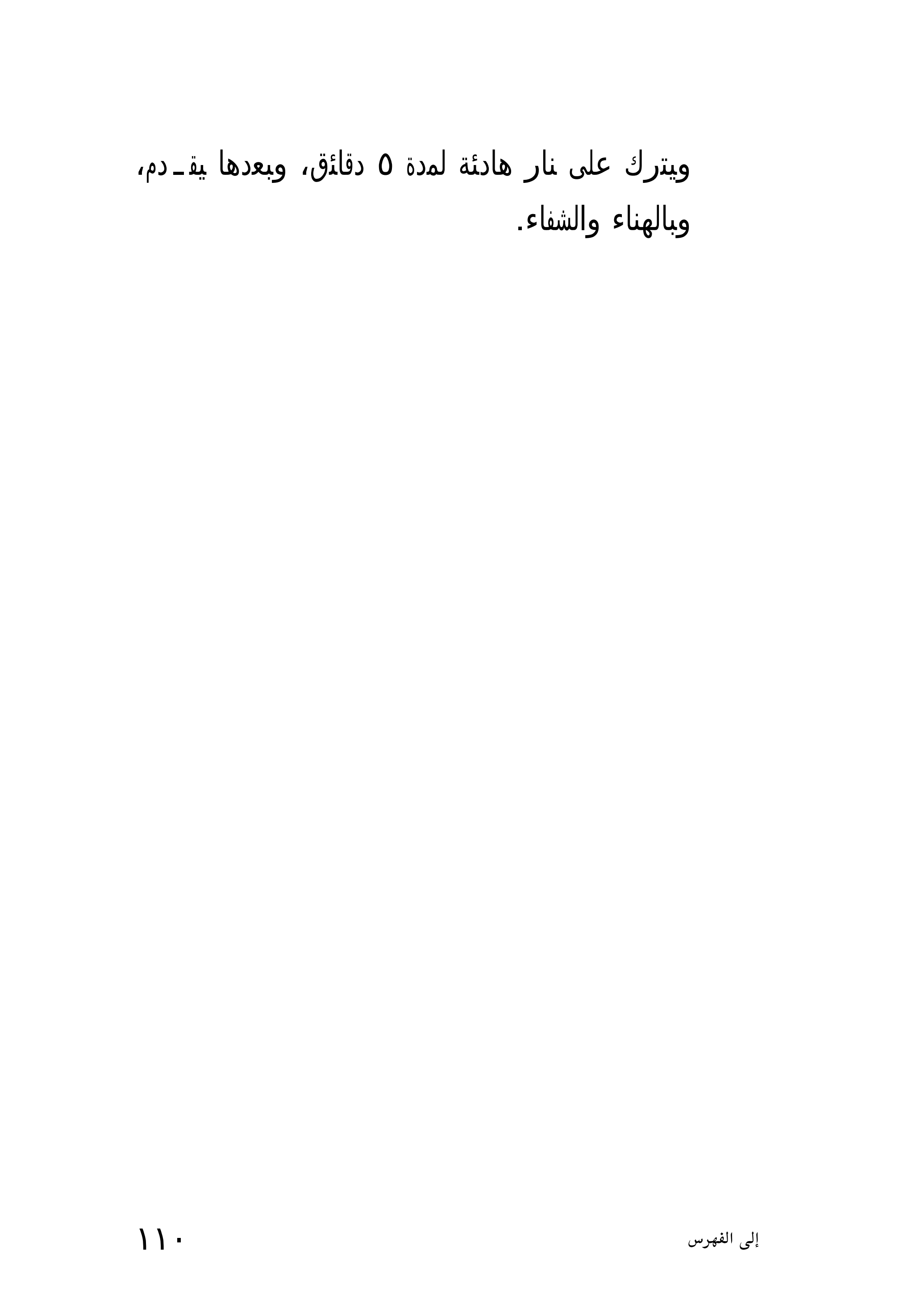


١٢- ملعقتان صلصة طماطم.

١٣- ملح، وبهارات حسب الرغبة.

## الطريقة:

- تُوضع قطع الدجاج في إناء واسع، ثُم يضاف إليهـا الجنزبيل، والثُوم، وقطـع الفلفـل الحـار، والملـح والبهارات، ولا تنسي أن تقطعي أوراق النعناع إلـى قطع صغيرة، وتُضاف إلى المقادير، وتُخلط جيدا ثُم تُغطى، وتُترك لمدة نصف ساعة على الأقل.
- يوضع قليل من الزيت في إناء، ويوضع فيه البصل، وشرائح الفلفل البارد، وتُقلب إلى أن يتحول البـصل إلى اللون الذهبي الفاتح.
- يضاف خليط الدجاج إلى البصل، والفلفل ويحرك ثُم يغطى، ويترك على نار هادئة إلى أن يتبخـر مـاء الدجاج، وتُضاف البازلاء وقطع الطماطم، وتُقلب.
- تُخلط ملعقتان من مسحوق جوز الهند مع كوب مـاء دافئ، وتُضاف إلى الـدجاج، وتُـضاف الصلـصة،



ويترك على نار هادئة لمدة ٥ دقائق، وبعدها يقـدم، وبالهناء والشفاء.

# (٥٢)

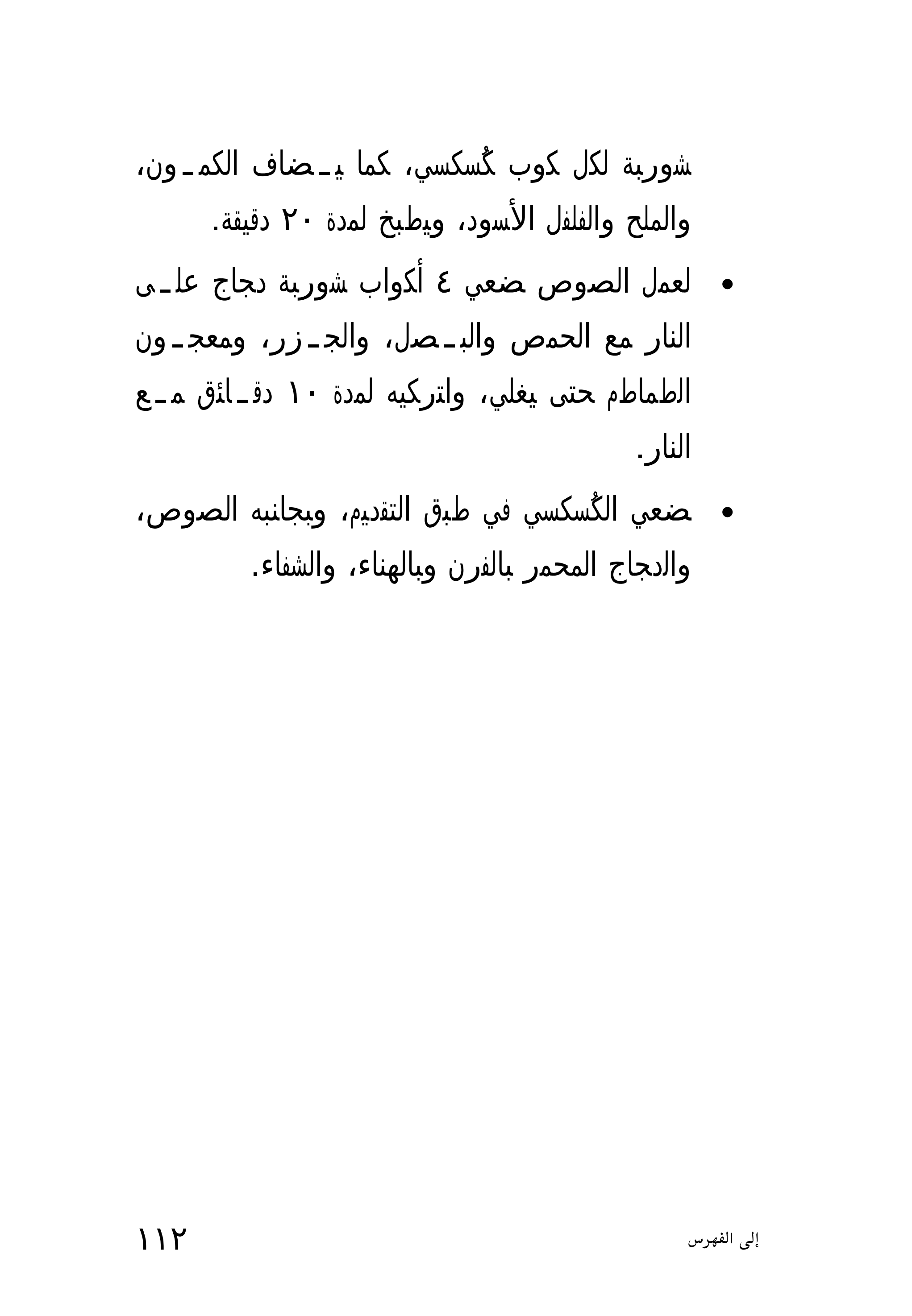
# كُسكسي بالدجاج

## المقادير:

١- نصف كيلو كُسكسي.
٢- ٣ ملعقة كبيرة زيت زيتون.
٣- شوربة دجاج.
٤- ملعقة صغيرة كمون.
٥- نصف كيلو حمص.
٦- بصلة مفرومة فرما ناعما.
٧- ٤ جزرات شرائح.
٨- ملعقتان كبيرتان معجون طماطم.
٩- ملح، وفلفل أسود.

## الطريقة:

- سخني الزيت، وقلبي الكُسكسي على نار هادئة حتى يصبح لونه بنيا على ذهبي، ثُم أضيفي كوبا ونصف



شوربة لكل كوب كُسكسي، كما يـضاف الكمـون، والملح والفلفل الأسود، ويطبخ لمدة ٢٠ دقيقة.

- لعمل الصوص ضعي ٤ أكواب شوربة دجاج علـى النار مع الحمص والبـصل، والجـزر، ومعجـون الطماطم حتى يغلي، واتركيه لمدة ١٠ دقـائق مـع النار.
- ضعي الكُسكسي في طبق التقديم، وبجانبه الصوص، والدجاج المحمر بالفرن وبالهناء، والشفاء.

# (٥٣)

# دجاج بطريق التنور

## المقادير:

١. ٨ قطع فخذ دجاج.
٢. بصلة صغيرة ومقطعة لشرائح.
٣. ٣ فصوص ثوم مفروم.
٤. ملعقتان كبيرتان بابريكا.
٥. ملعقتان كبيرتان عصير الليمون.
٦. ملعقة صغيرة خليط بهارات.
٧. ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة.
٨. ملعقة صغيرة مسحوق فلفل حار.
٩. ليمونة واحدة مقطعة إلى شرائح.
١٠. نصف ملعقة صغيرة كمون مطحون.
١١. ثلاثة أرباع كوب زبادي.
١٢. ملح حسب الذوق.

١٣. نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون.

١٤. ١٥ جرام جنزبيل طازج مبشور ناعم (ملعقتان كبيرتان).

## الطريقة:

- انزعي الجلد عن أفخاذ الدجاج، واغسليها جيدا وجففيها على ورق نشاف، وشرطيها برأس سكين حاد.
- افركيها بعصير الليمون، ورشي فوقها الملح.
- اخلطي في الخلاط كُلا من الجنزبيل، والثوم مع ملعقة كبيرة من الماء، ثُم اخلطي معهم الكزبرة، والكمون، ومسحوق الفلفل الحار والبابريكا، وخليط البهارات، والفلفل الأسود، وحركيهم في اللبن.
- ادهني قطع الدجاج باللبن، واتركيها مغطاة في الثلاجة، لتُتبل خلال الليل.
- ضعي قطع الدجاج على رف فوق صينية الروستو، واطهيها في الفُرن على درجة حرارة حوالي ٤٥ دقيقة، حتى تُصبح طرية.



- رشي فوقها الملح حسب الذوق، وزينيهـا بـشرائح الليمون والبصل، وقدميها.

# (٥٤)

# الدجاج مع المايونيز

## المقادير:

١. خبز.
٢. دجاج مسلوق ومقطعا شرائح.
٣. ملعقة كبيرة مايونيز.
٤. خيار مقطع.
٥. زيتون شرائح.
٦. حبوب ذرة.
٧. ملح وفلفل أسود.

## الطريقة:

- نخلط جميع المقادير مع بعضها، ثم نحشو الخُبز بها وبالهناء والشفاء.

# (٥٥)

# شاورمة الدجاج

## المقادير:

١- كيلو صدور دجاج.

٢- توابل، وبهارات، وملـح وفلفـل أسـود حـسب الرغبة.

٣- ربع كيلو فلفل أحمر.

٤- قليل من القِرفة، وجوزة الطيب، والكمون مقـدار ربع ملعقة صغيرة من كل نوع، ويمكن الاستغناء عن هذه التوابل بتوابل الشاورما، وهي متواجـدة في السوبر ماركت.

٥- ٢ ملعقة كبيرة لبن زبادي.

٦- بشر ليمونة، وثوم حسب الرغبة.

٧- ملعقة كبيرة خل، أو يوضع حسب الرغبة.

## الطريقة:

### هذه الأشياء تُحضر قبل الطهي بيوم واحد:

- تُقطع صدور الدجاج إلى قطع صغيرة بدون الجلد.
- توضع التوابل مع اللبن الزبادي، والثوم المهـروس، مع قطع الدجاج، وتُنقع في الثلاجة لليوم الثاني (فـي المكان السفلي، وليس في الفريزر).

### في يوم الطهي:

- يقلى المزيج في السمن علـى نـار هادئـة حتـى ينضج(*).

---

(*)http://www.asmrany.net/cook.htm

# (٥٦)

# شرائح الدجاج الرومي

## المقادير:

١- ٤ شرائح من الديك الرومي.

٢- خُبز فرنسي طويل.

٣- ٤ شرائح جبن بيضاء.

٤- القليل من الخس.

٥- شرائح من الطماطم.

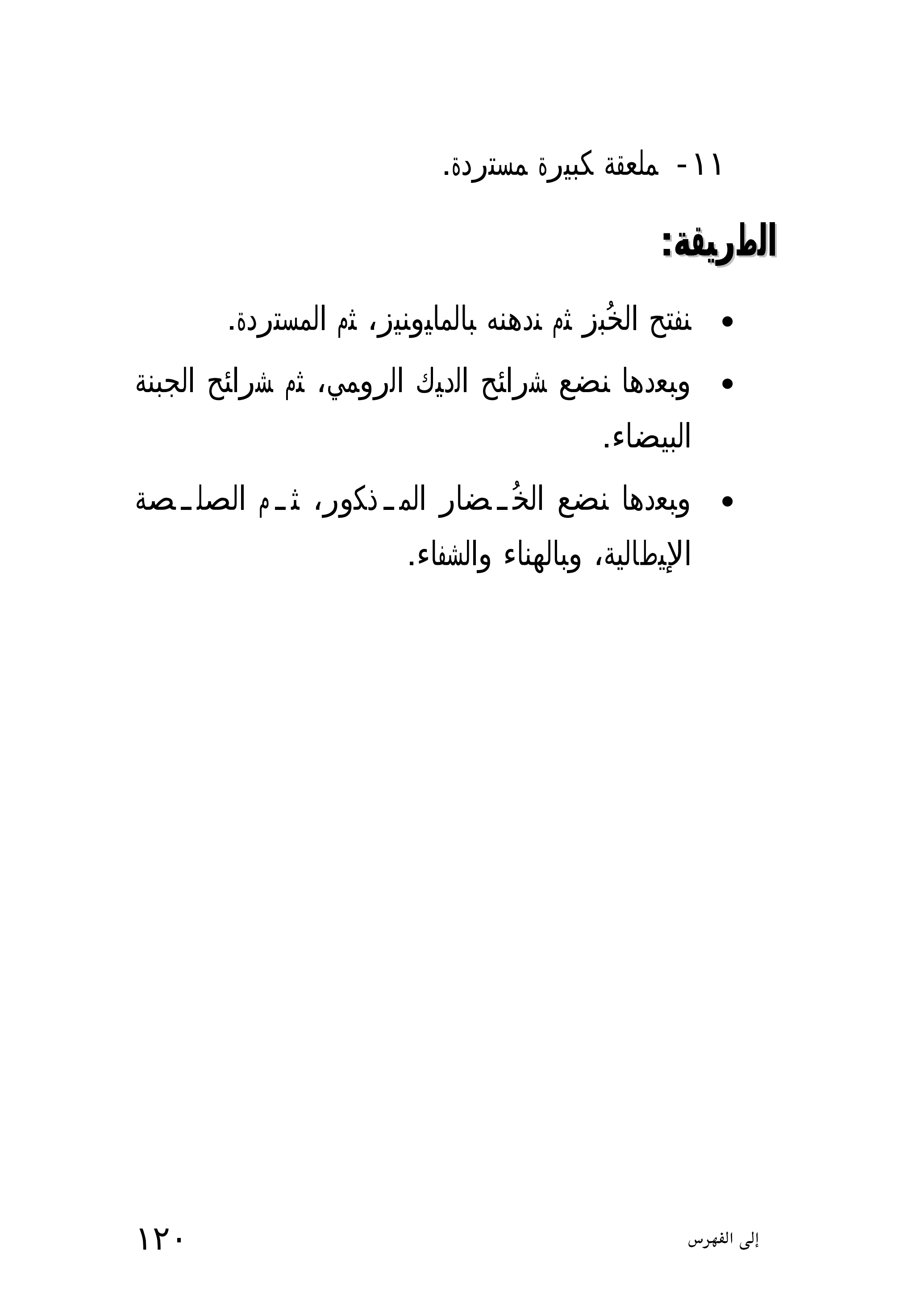
٦- خيار مخلل.

٧- زيتون أسود.

٨- فلفل حلو أو حار.

٩- صلصة إيطالية، وهي عبارة عن القليل من الزيت، وحبتان من الليمون، وخمس فصوص ثوم مطحون، وقليل من الملح والبهارات.

١٠- ملعقة كبيرة مايونيز.



١١- ملعقة كبيرة مستردة.

## الطريقة:

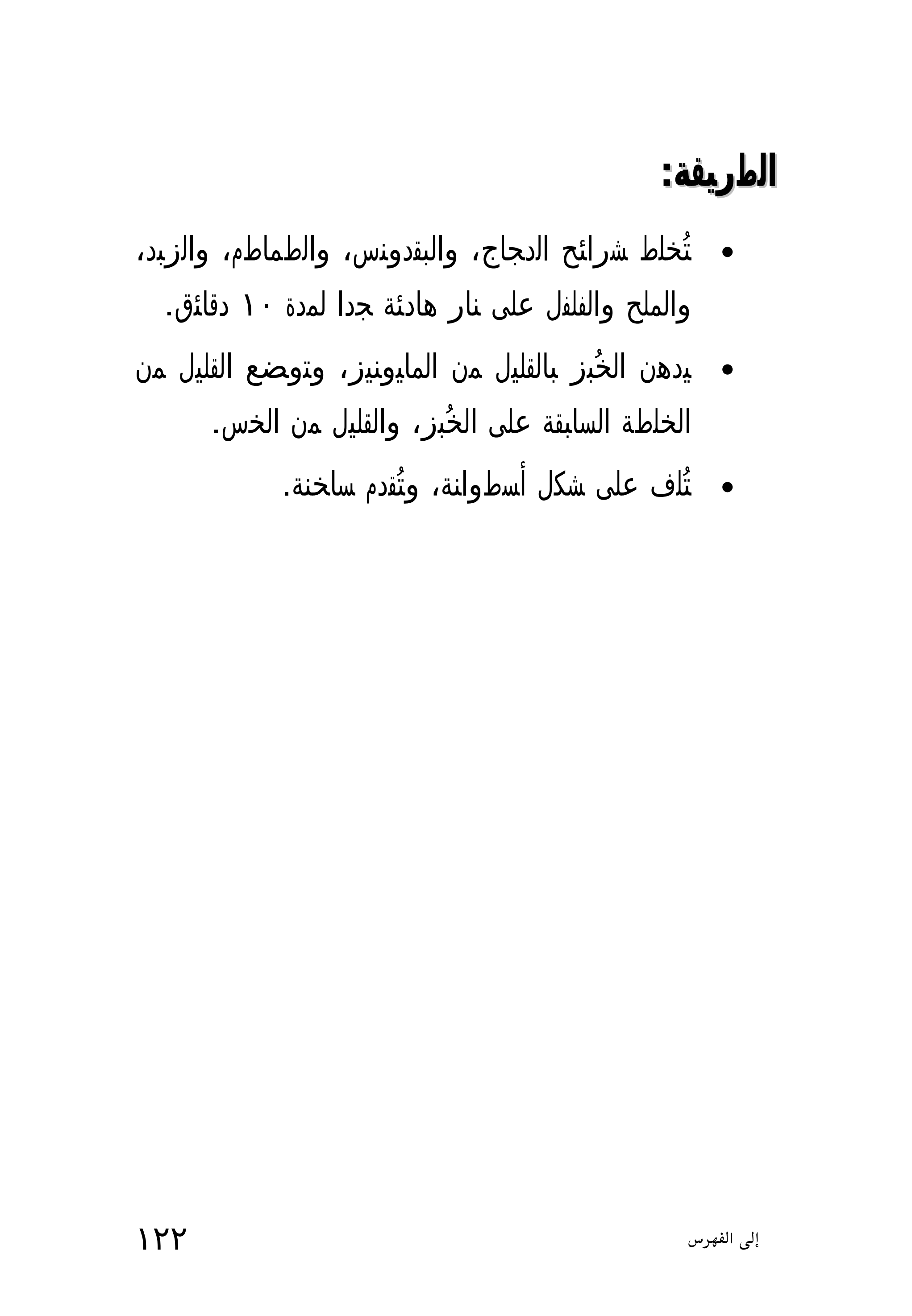
- نفتح الخُبز ثم ندهنه بالمايونيز، ثم المستردة.
- وبعدها نضع شرائح الديك الرومي، ثم شرائح الجبنة البيضاء.
- وبعدها نضع الخُضار المذكور، ثم الصلصة الإيطالية، وبالهناء والشفاء.

# (٥٧)

# سندوتش دجاج

## المقادير:

١. صدر دجاجة مسلوق ومقطعا لشرائح صغيرة.
٢. نصف كوب بقدونس.
٣. نصف كوب طماطم.
٤. مكعب زبد (١٠ جرام).
٥. قليل من الملح.
٦. قليل من الفلفل.
٧. مايونيز.
٨. شرائح من الخس.
٩. خُبز عربي.



## الطريقة:

- تُخلط شرائح الدجاج، والبقدونس، والطماطم، والزبد، والملح والفلفل على نار هادئة جدا لمدة ١٠ دقائق.
- يدهن الخُبز بالقليل من المايونيز، وتوضع القليل من الخلطة السابقة على الخُبز، والقليل من الخس.
- تُلف على شكل أسطوانة، وتُقدم ساخنة.

# (٥٨)

# سندوتشات دجاج بالمايونيز

## المقادير:

١. صدرين دجاج.
٢. ٣ ملاعق مايونيز.
٣. ملعقة شاي ملح.
٤. ملعقة شاي فلفل أسود.
٥. ملعقة طعام جبن كرافت.
٦. خُبز شامي.

## الطريقة:

- اغلي الدجاج بالطريقة العادية.
- اخلطي المايونيز، والفلفل والملح معا.
- أضيفي الدجاج بعد أن ينضج إلى الخليط، ويخلط جيدا.
- يدهن الخُبز بجبن الكرافت، ثم يوضع الحشو، ويقدم.

# (٥٩)

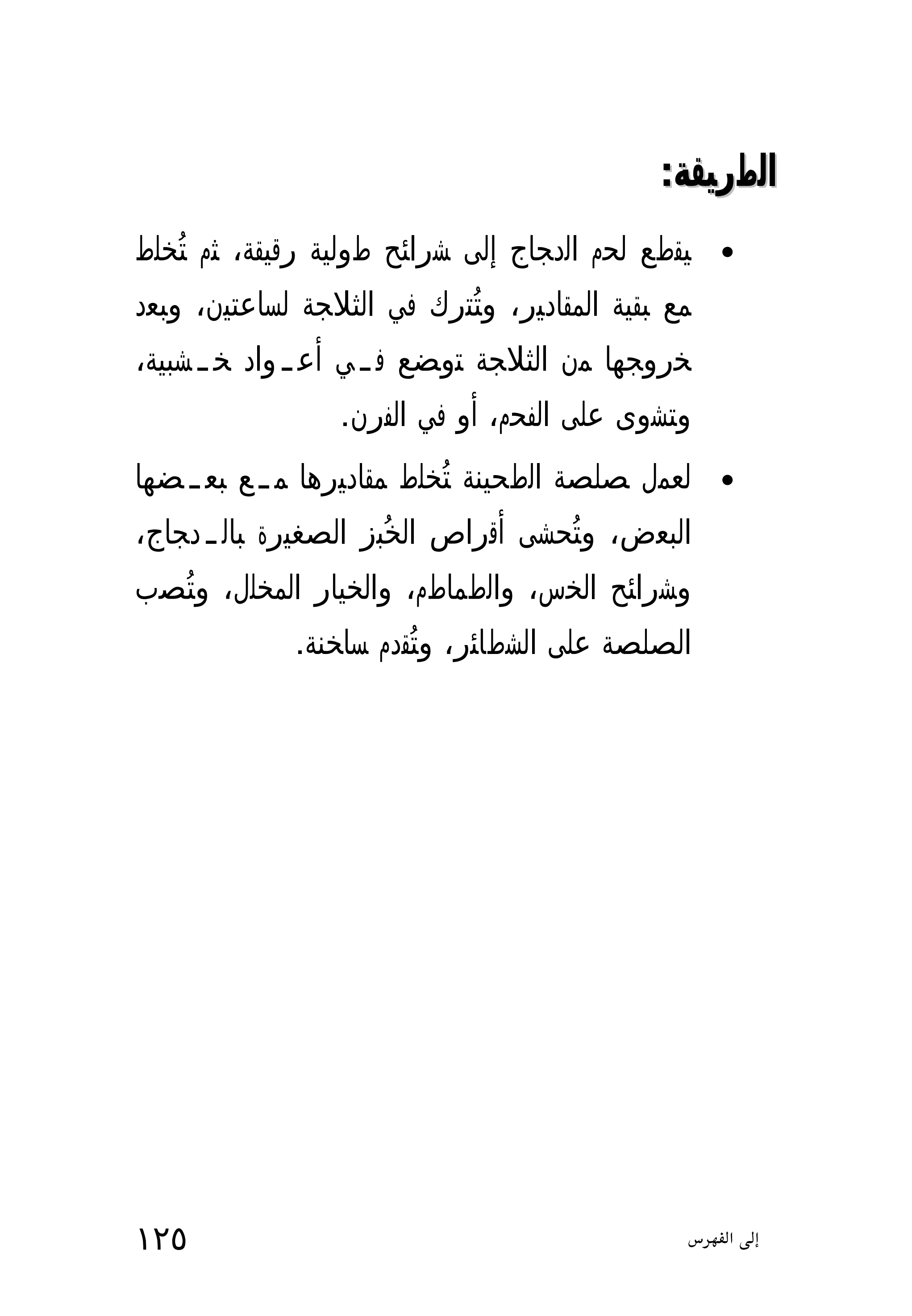
# طريقة أخرى لشاورما الدجاج

## المقادير:

١. علبة زبادي حجم متوسط.
٢. فص ثوم.
٣. عصير ليمونة.
٤. ملعقة شاي ملح.
٥. ملعقة شاي فلفل أسود.
٦. ٢ ملعقة شاي دقيق.
٧. دجاجة مخلية من العظام.

## مقادير صلصة الطحينة:

١. ٢ ملعقة طعام زبادي.
٢. ملعقة طحينة.
٣. ملعقة ثوم مفروم.
٤. ملح.



## الطريقة:

- يقطع لحم الدجاج إلى شرائح طولية رقيقة، ثم تُخلط مع بقية المقادير، وتُترك في الثلاجة لساعتين، وبعد خروجها من الثلاجة توضع في أعواد خشبية، وتشوى على الفحم، أو في الفرن.
- لعمل صلصة الطحينة تُخلط مقاديرها مع بعضها البعض، وتُحشى أقراص الخُبز الصغيرة بالدجاج، وشرائح الخس، والطماطم، والخيار المخلل، وتُصب الصلصة على الشطائر، وتُقدم ساخنة.

# (٦٠)

# دجاجة رومي مع الذرة

## المقادير:

١. ديك رومي مدخن.

٢. قليل من الذرة.

٣. كمية مناسبة من المايونيز حسب الطلب.

٤. خُبز حجم صغير.

٥. بصل أبيض مبشور.

٦. فلفل أسود.

## الطريقة:

- يقطع الديك الرومي إلى شرائح صغيرة.
- تُخاط جميع المقادير السابقة، وتُحشى داخل الخُبز.

# (٦١)

# ساندويتش دجاج

## المقادير:

١- دجاجة مخلية (بدون عظم).

٢- ملح وفلفل أسود حسب الرغبة.

٣- ليمونتان.

٤- صلصة صويا.

٥- ثوم.

٦- شرائح بصل.

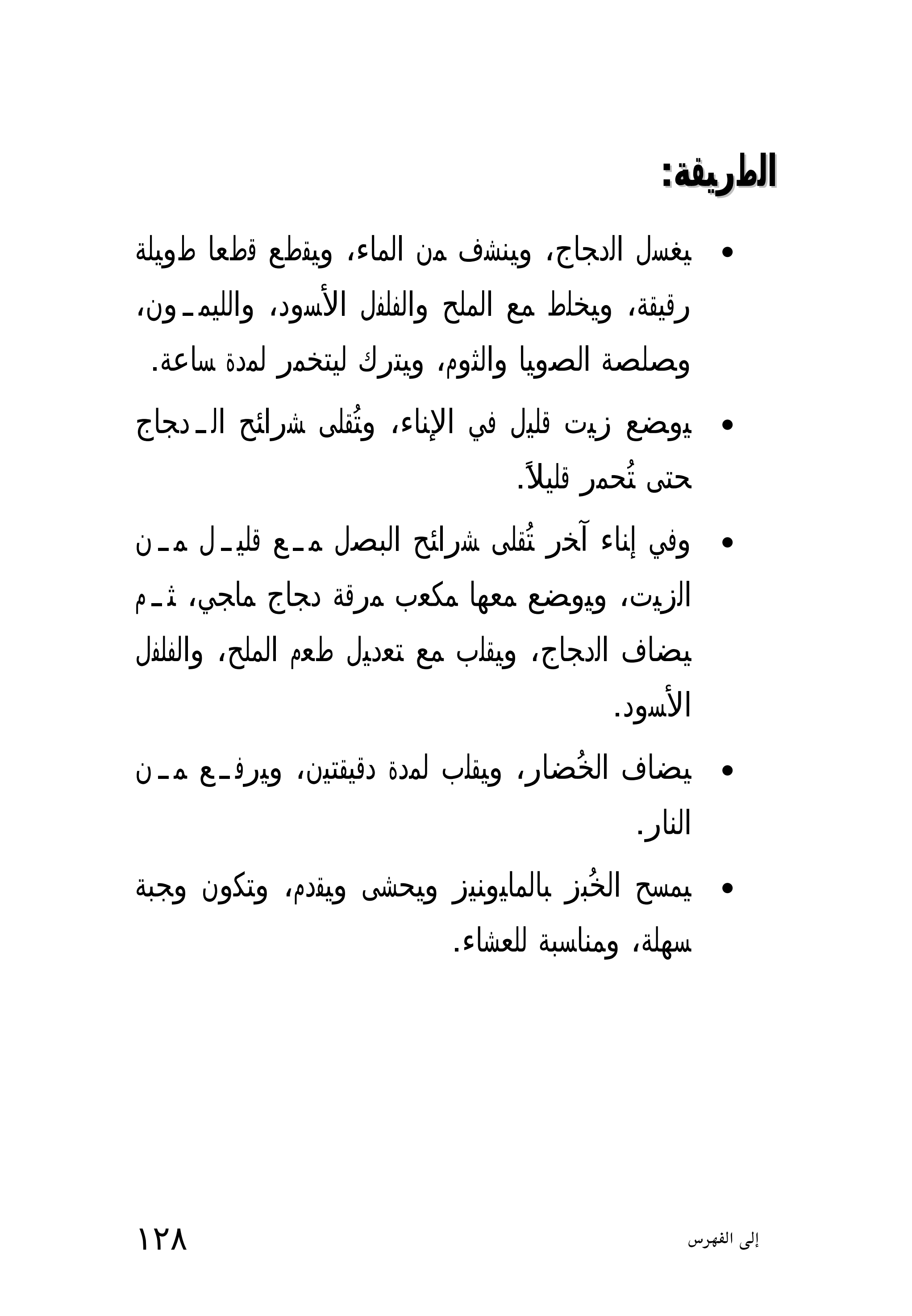
٧- مكعب ماجي.

٨- خُضار مقطع قطعا رفيعـة (خـس، وكُرنـب، وخيار، وجزر).

٩- مايونيز.

١٠- زيت.

١١- خُبز مناسب.



## الطريقة:

- يغسل الدجاج، وينشف من الماء، ويقطع قطعا طويلة رقيقة، ويخلط مع الملح والفلفل الأسود، والليمـون، وصلصة الصويا والثوم، ويترك ليتخمر لمدة ساعة.
- يوضع زيت قليل في الإناء، وتُقلى شرائح الـدجاج حتى تُحمر قليلاً.
- وفي إناء آخر تُقلى شرائح البصل مـع قليـل مـن الزيت، ويوضع معها مكعب مرقة دجاج ماجي، ثـم يضاف الدجاج، ويقلب مع تعديل طعم الملح، والفلفل الأسود.
- يضاف الخُضار، ويقلب لمدة دقيقتين، ويرفـع مـن النار.
- يمسح الخُبز بالمايونيز ويحشى ويقدم، وتكون وجبة سهلة، ومناسبة للعشاء.

# (٦٢)

# دجاج منزلي

## المقادير:

١- صدور دجاج مقطعة شرائح، ومسلوقة.

٢- بصل مقطع حلقات.

٣- حبة ثوم مفرومة ناعم.

٤- فلفل أخضر بارد مقطع مربعات.

٥- خس مقطع شرائح كبيرة.

٦- جبن سائل.

٧- مايونيز حسب الرغبة.

٨- صلصة الصويا.

٩- ملعقة ملح، وبهارات حسب الطلب.

١٠- خبز.

١١- كاتشاب.

١٢- جبن أصفر حسب الرغبة.

## الطريقة:

- يقشر البصل، والثوم، ويحمر في الزيت.
- يضاف الدجاج المسلوق ثم يقلب جيدا مع البصل.
- يضاف الملح، والبهارات، ثُم الفلفل البارد.
- يضاف الخس، ثُم ملعقة صلصة الصويا، كما يمكـن إذابة ملعقة نِشا مع قليل من الماء، وإضـافته إلـى المرحلة الأخيرة حتى يكون القوام ثقيـل، ويـدهن الخُبز جهة جبن سائل، والجهة الأخـرى مـايونيز، وتُضاف الحشوة في الوسط ثم ملعقة كاتشاب، كمـا يمكن تقطيع مربعات الجبن الأصفر (جبن البيتزا من أي نوع) على الوجهة، ثم يدخل إلى الفُرن قليلاً إلى أن تذوب الجِبنة، ثم تُقدم مع العصير.

# (٦٣)

# خبز محشو بالدجاج

## المقادير:

١. كوب مايونيز.

٢. خبز كيزر دائري صغير.

٣. صدور دجاجة مسلوقة، ومفتتة حسب الرغبـة بأي كمية.

٤. بقدونس مفروم.

٥. فلفل أبيض.

٦. ملح.

## الطريقة:

- يعمل حفرة في وسط الخبز، ومن ثم تُكرر العمليـة مع جميع الخُبز المطلوب عملـه كـشطائر لذيـذة، ويخلـط المـايونيز، والملـح، والفلفـل الأبـيض،

والبقدونس والدجاج، ومن ثم يحـشى الخلـيط فـي الخُبز.

# (٦٤)

# دجاج بالخبز الشامي

## المقادير:

١. دجاجة مقطعة شرائح صغيرة.

٢. بصلة متوسطة.

٣. فلفل رومي أخضر.

٤. ملعقة بهارات مشكلة.

٥. ملعقة ثوم.

٦. زيت.

٧. ملح.

## الطريقة:

- تُقطع الدجاجة قطعا صغيرة.
- يحمر البصل في الزيت وتُضاف إليه الدجاجة، ثُـم البهارات، والثوم، والفلفل الرومي الأخضر، وقليـل من الماء، وتُترك على النار إلى أن ينضج الدجاج.



- يفرد الخُبز الشامي، ويوضع فوقها المايونيز، والطماطم، وبالهناء والعافية.

# (٦٥)

# أصابع شاورما الدجاج

## المقادير:

١- دجاجة مقطعة إلى أربع قطـع، ومتبلـة بـالثوم، والملح، والزيت، (الثوم ٦ فصوص مدقوقة).

٢- مايونيز (حوالي ٤ ملاعق كبيرة).

٣- ملعقة كبيرة من عصير الليمون.

٤- فص ثوم.

## الطريقة:

- يوضع الدجاجة في صينية، وتُشوى في الفُرن.
- نخلي الدجاجة من اللحم بعد الشوي، ويقطـع لقطـع صغيرة.
- اخلطي المايونيز حوالي ٤ ملاعق كبيرة مع ٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون، مع ٢ فص ثوم، واخلطيها في الخلاط، وتُضاف لقطع الدجاج، وتُقلب.

- احضري الخُبز اللبناني وقطعيه لمربعات (٨ قطع)، ويوضع الحشو على الطرف، وتُلف مثل السويسرول، وتُغلف بورق الشاورما، وتُقدم مع المخللات.

# (٦٦)

# صدور الدجاج

## المقادير:

١- رغيف عيش شامي كبير.

٢- صدر دجاجة مسلوقة، ومفرومة.

٣- بصل مقطع إلى شرائح.

٤- نصف حزمة كُزبرة مقطعة.

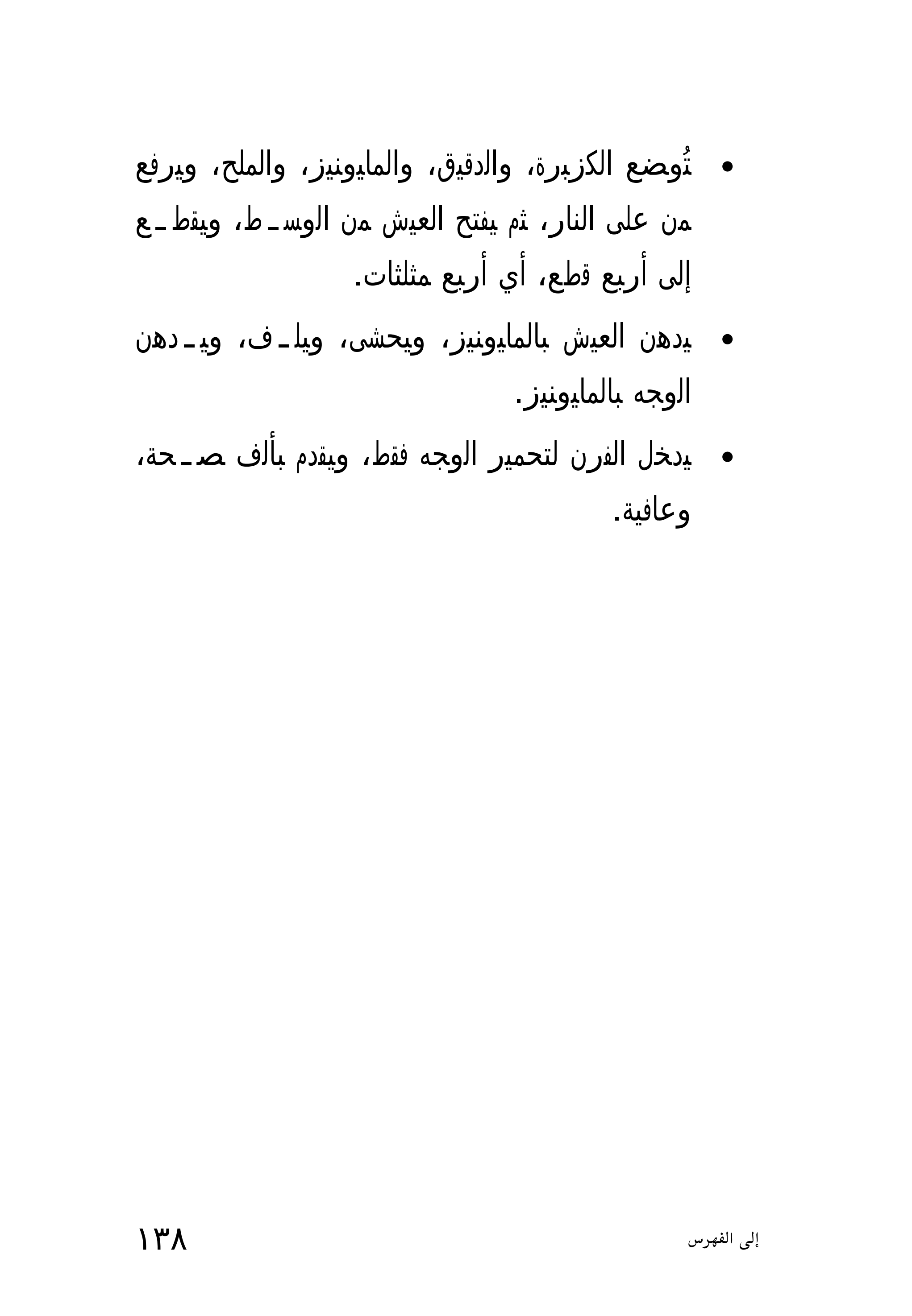
٥- ملعقة صغيرة دقيق.

٦- ملعقة مايونيز.

٧- ملح حسب الرغبة.

## الطريقة:

- يحمر البصل على النار قليلاً، ثم تُوضـع صـدور الدجاجة، ويقلب.



- تُوضع الكزبرة، والدقيق، والمايونيز، والملح، ويرفع من على النار، ثم يفتح العيش من الوسـط، ويقطـع إلى أربع قطع، أي أربع مثلثات.
- يدهن العيش بالمايونيز، ويحشى، ويلـف، ويـدهن الوجه بالمايونيز.
- يدخل الفرن لتحمير الوجه فقط، ويقدم بألف صـحة، وعافية.

# (٦٧)

# دجاج بالصلصة البيضاء

## المقادير:

١. دجاجة واحدة مسلوقة.
٢. عجينة بيف باستري.
٣. كوب من الجبن الرومي المبشورة.
٤. كوب ونصف صلصة بيضاء متوسـط الكثافـة (بشاميل).
٥. كوب من الفطر المقطع.
٦. صفار بيضة واحدة.

## الطريقة:

- تُحضر الصلصة أولاً، ثـم يـضاف إليهـا الجـبن المبشور، وذلك بعد أن تُرفع عن النار، ومـن ثـم تُحرك جيدا.
- في هذه الأثناء يقطع الدجاج إلى قطع متوسطة.

- يحمص الفطر قليلاً على النار.
- تُرق العجينة، ثم تُوضع طبقة مـن العجـين بطبـق البايركس، ثم يـضاف فوقهـا الـدجاج، والفطـر، والصلصة البيضاء، ومن ثم توضع الطبقة الثانية من العجين، وتُقفل جيدا من الجوانب، ثُم يـدهن سـطح العجينة بصفار البيض، وتدخل الفرن لمدة ٢٥ دقيقة، من الأسفل، و١٠ دقائق من الأعلى (حسب حـرارة الفرن)، وتُؤكل سـاخنة مـع طبـق مـن الـسلطة الموسمية.

# (٦٨)

# الدجاج الروسي

## المقادير:

١. دجاجة مسلوقة، ومقطعة.

٢. مرق دجاجة.

٣. بهارات ملح، وفلفل، وقرفة حسب الطلب.

٤. عجينة جاهزة مربعات.

٥. ملعقة كبيرة دقيق.

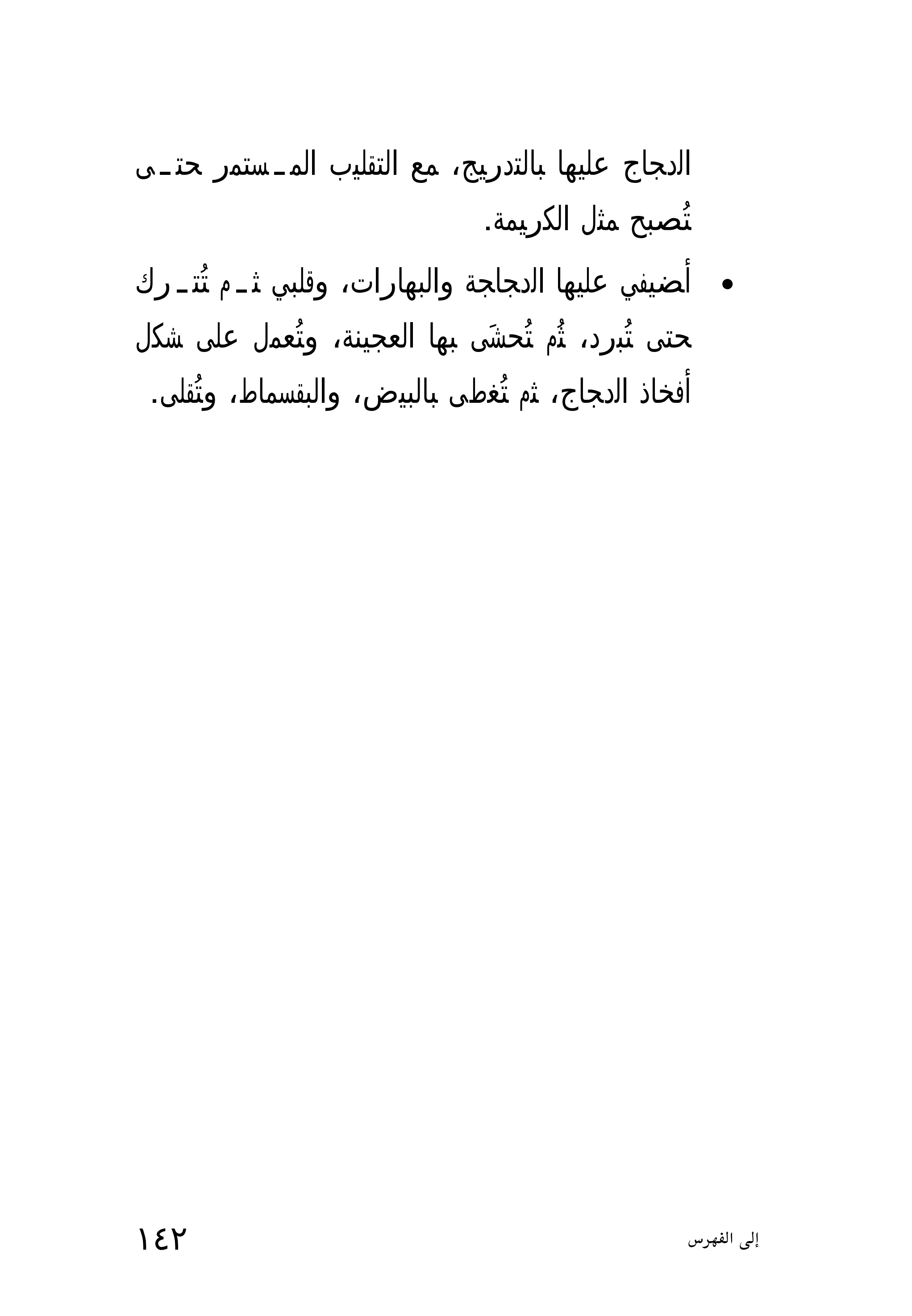
٦. بيضتان.

٧. كمية منا سبة من البقسماط.

٨. زيت للقلي.

## الطريقة:

- نضع القليل من الزيت في طاسة حتى يـسخن، ثـم ضعي عليها الدقيق حتى يحمر، ثـم صـبي مرقـة



الدجاج عليها بالتدريج، مع التقليب المستمر حتى تُصبح مثل الكريمة.

- أضيفي عليها الدجاجة والبهارات، وقلبي ثم تُترك حتى تُبرد، ثُم تُحشَى بها العجينة، وتُعمل على شكل أفخاذ الدجاج، ثم تُغطى بالبيض، والبقسماط، وتُقلى.

# (٦٩)

# فطائر الدجاج

## مقادير العجينة:

١. كيلو جرام واحد من الدقيق الفاخر.

٢. ملعقة واحدة من الزيت.

٣. ملعقة صغيرة من الملح.

٤. كوب ونصف الكوب من الزيت.

٥. ملعقة كبيرة من البيكنج باودر.

٦. كوب ونصف الكوب من الماء.

## مقادير الحشو:

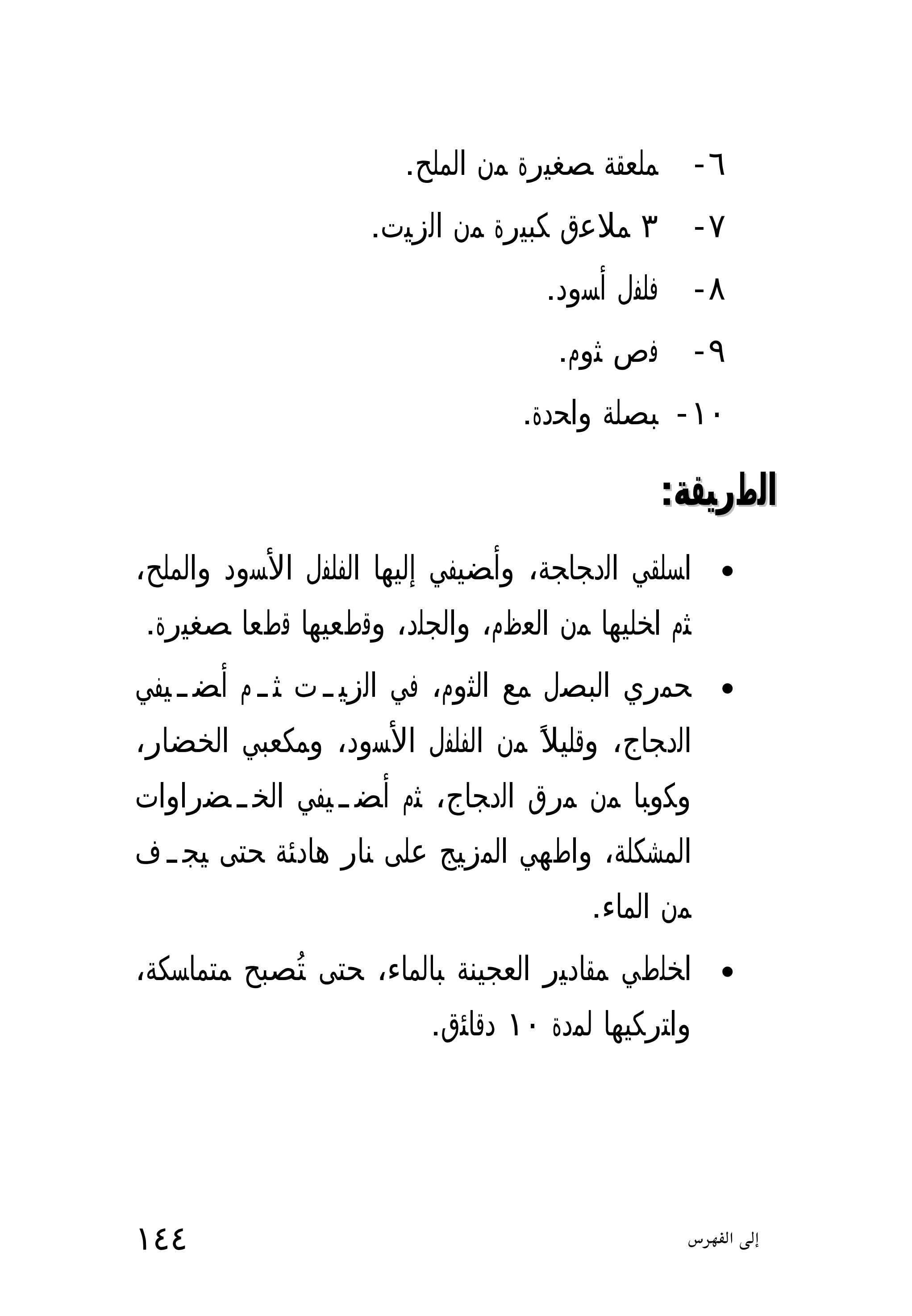
١- دجاجة واحدة.

٢- مكعبان من الخضار.

٣- نصف كيلو من الخضراوات المشكلة، والمثلجة.

٤- نصف كوب من البصل المفروم.

٥- نصف ملعقة صغيرة من الثوم المهروس.



٦- ملعقة صغيرة من الملح.

٧- ٣ ملاعق كبيرة من الزيت.

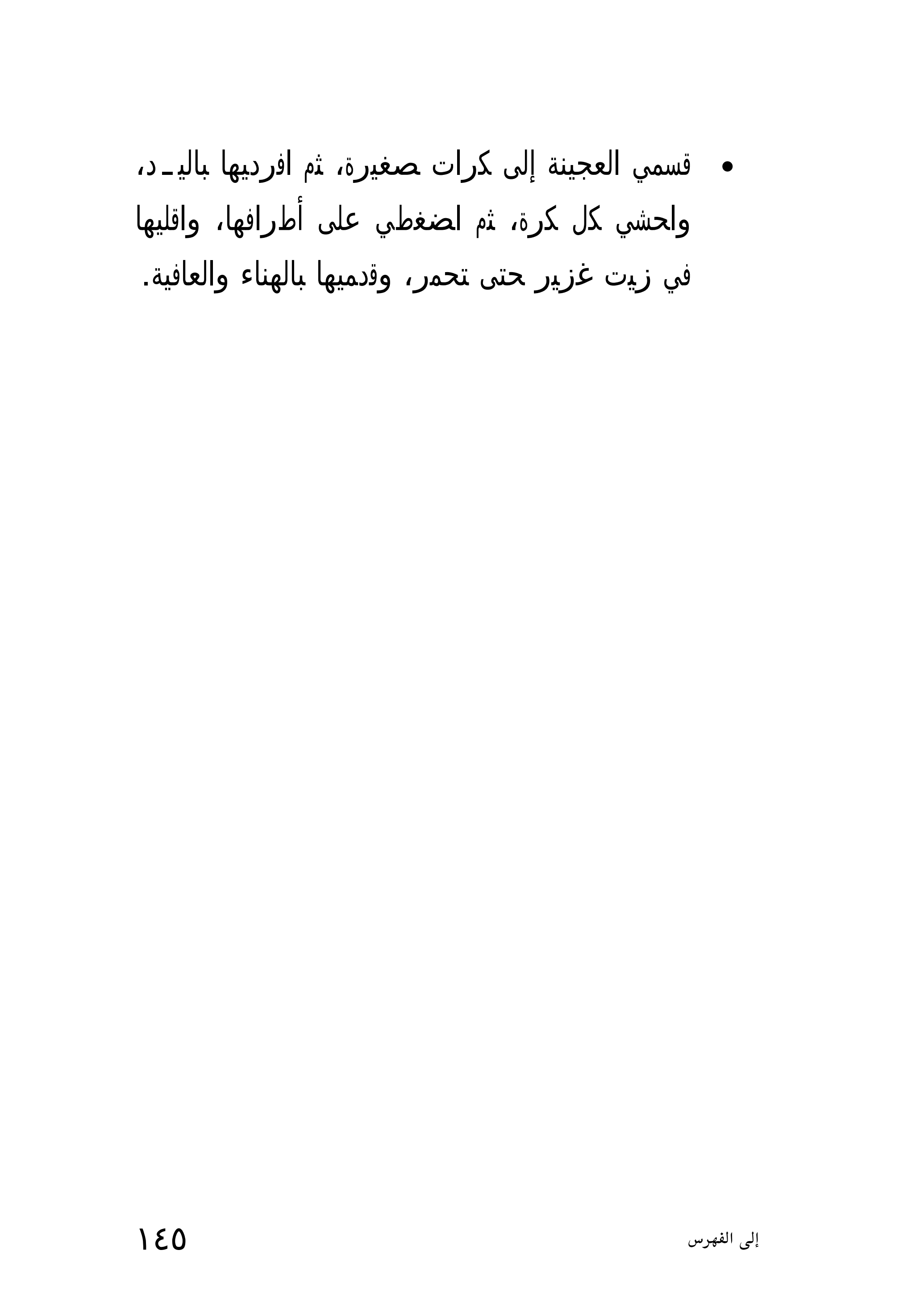
٨- فلفل أسود.

٩- فص ثوم.

١٠- بصلة واحدة.

## الطريقة:

- اسلقي الدجاجة، وأضيفي إليها الفلفل الأسود والملح، ثم اخليها من العظم، والجلد، وقطعيها قطعا صغيرة.
- حمري البصل مع الثوم، في الزيت ثم أضيفي الدجاج، وقليلاً من الفلفل الأسود، ومكعبي الخضار، وكوبا من مرق الدجاج، ثم أضيفي الخضراوات المشكلة، واطهي المزيج على نار هادئة حتى يجف من الماء.
- اخلطي مقادير العجينة بالماء، حتى تُصبح متماسكة، واتركيها لمدة ١٠ دقائق.



- قسمي العجينة إلى كرات صغيرة، ثم افرديها باليـد، واحشي كل كرة، ثم اضغطي على أطرافها، واقليها في زيت غزير حتى تحمر، وقدميها بالهناء والعافية.

# (٧٠)

# الفطائر السريعة

## المقادير:

١. رقائق جلاش.

٢. أربع بصلات متوسطة الحجم.

٣. كوب من زيت الزيتون.

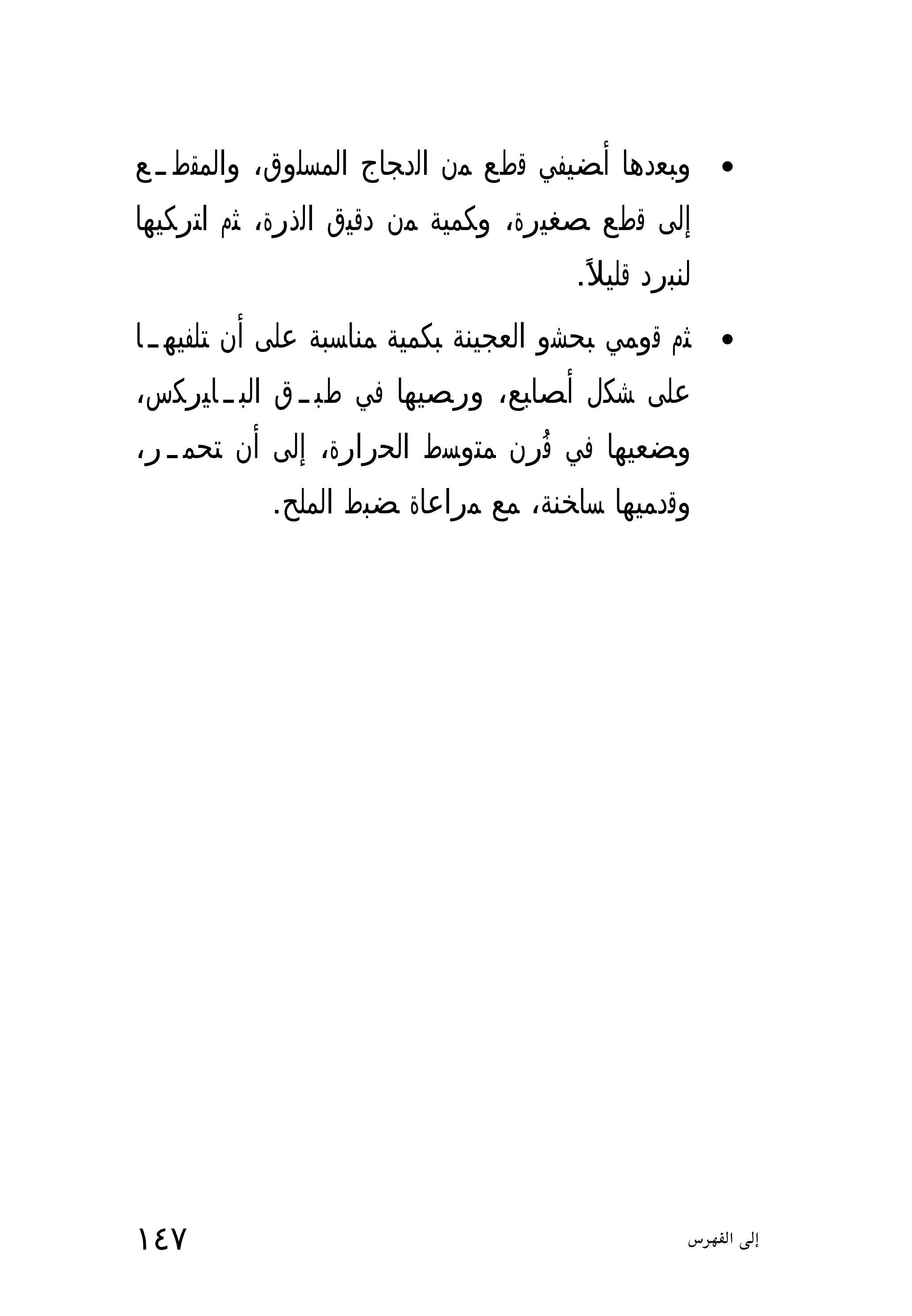
٤. دجاج مسلوق.

٥. دقيق ذرة.

٦. ملح.

## الطريقة:

- احضري عجينة الرقاق الخاص بالجلاش، وقـومي بتقطيع كمية كبيرة مـن البـصل قطعـا صـغيرة، وحمريه في زيت الزيتون.



- وبعدها أضيفي قطع من الدجاج المسلوق، والمقطـع إلى قطع صغيرة، وكمية من دقيق الذرة، ثم اتركيها لتبرد قليلاً.
- ثم قومي بحشو العجينة بكمية مناسبة على أن تلفيهـا على شكل أصابع، ورصيها في طبـق البـايركس، وضعيها في فُرن متوسط الحرارة، إلى أن تحمـر، وقدميها ساخنة، مع مراعاة ضبط الملح.

# (٧١)

# قطع الدجاج الصغيرة

## المقادير:

١- كمية من الرقاق.

٢- دجاج مسلوق مقطع قطع صغيرة.

٣- جزرة صغيرة مبشورة.

٤- بطاطس مكعبات مسلوقة.

٥- بصلة مبشورة.

٦- ملعقتان كبيرتان قشطة.

٧- ملح، وفلفل.

٨- جبن موزاريلا.

## الطريقة:

- تُقطع حواف الرقاق، ثم يقطع إلى أربع مربعات، ثُم تُفرد كُل قطعة، وتُدهن الصينية المقسمة إلى قوالـب صغيرة بالزيت.

- تُوضع في كُل قالب قطعة صغيرة من الرقاق برقـة لتُصبح مثل السلة.
- تُقلب البصلة مع قليل من الزيت على النار ثم يضاف الدجاج، والجزر، ويقلب قليلاً، ثـم يـضاف إليهـا البطاطس، ثم يضاف الفلفل والملح، وأخيرا القشطة، وتوضع ملعقة صغيرة، من الحـشوة فـي قوالـب الرقاق.
- يرش قليلٌ من جبن الموزاريلا على وجه القوالـب، ثم توضع بالفرن ١٠ دقائق وبالهناء، والعافية [*].

---

[*] عن موقع: مطبخ لك بالإنترنت:

http:// www.asmrany.net / cook. htm.

# (٧٢)

# فطيرة الديك الرومي المدخن

* وهي فطيرة شهية من لحم الـديك الرومـي المـدخن المفروم والمقلي.

## المقادير:

١. كوبان من الدقيق.
٢. من ١٥٠ إلى ١٤٠ جرام زبد.
٣. ربع كوب من اللبن الحليب.
٤. ملعقة صغيرة من الملح.
٥. بيضة مخفوقة بواسطة الشوكة.

## الطريقة:

### أولاً: تحضير العجينة:

- يوضع الدقيق، والزبد، في خلاط، ويخلطـان معـا للحصول على مزيج محبب.

- يضاف الحليب والملح والبيض إلى المزيج، ويتـابع الخلاط للحصول على عجينة متماسكة في جهة واحدة من وعاء الخلاط.
- إذا كانت العجينة غير متماسكة جيـدا فأضـيفي ١٠ جما من الزبد.
- توضع العجينة في قالب قطـره ٢٨ سـم، وتُثقـب بواسطة الشوكة قبل حفظها في قـسم التجليـد مـن الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة.
- تُخبز العجينة لمدة ٢٠ دقيقة في فرن حرارته 350° م ثم تخرج منه.

## ثانيا: تحضير الحشوة:

- ٢٠٠ ج من لحم الديك الرومي المـدخن المفـروم والمقلي بملعقة طعام من الزبد، وكوبان من الحليب، ملعقتا طعام من الزبد، كوب ونصف الكـوب مـن الحليب، ربع ملعقة صغيرة من الملح، ربـع ملعقـة صغيرة من الفلفل الأبيض، تُخاط هذه المكونات معا للحصول على الصلصة البيضاء.

- تُضاف إليها بيضة مخفوقة، و١٠٠ جرام من الجبن (من النوع الذي تحبينه، هناك نوع اسمه الجرويار، وهو نوع لذيذ يمكن استخدامه).

## الطريقة:

- تُحضر الحشوة من خلال وضع الزبد فـي القـدر، ويضاف إليها الدقيق، ويخاط مع الزبد.
- يضاف الحليب والملح والفلفل الأبيض للحصول على صلصة متوسطة الكثافة، وتُضاف الجبنة والبيـضة المخفوقة.
- يفرد في قعر الفطيرة لحم الديك الرومـي المقلـي، ويغطى اللحم بالصلصة، ويرش فوقه المزيـد مـن الجبن قبل خبزه لمدة ١٠ دقائق أو ١٢ دقيقة إضافية في فرن حرارته 350° م حتى يصبح سطح الفطيرة وردي اللون.

# (٧٣)

# الدجاج على الطريقة الفلسطينية

## المقادير:

**وهذه المقادير تكفي لشخصين أو ثلاثة وهي كما يلي:**

١. دجاجة واحدة مقسمة إلى أربع قطع.

٢. نصف كيلو بصل.

٣. دقيق ذرة حسب الرغبة.

٤. ملح.

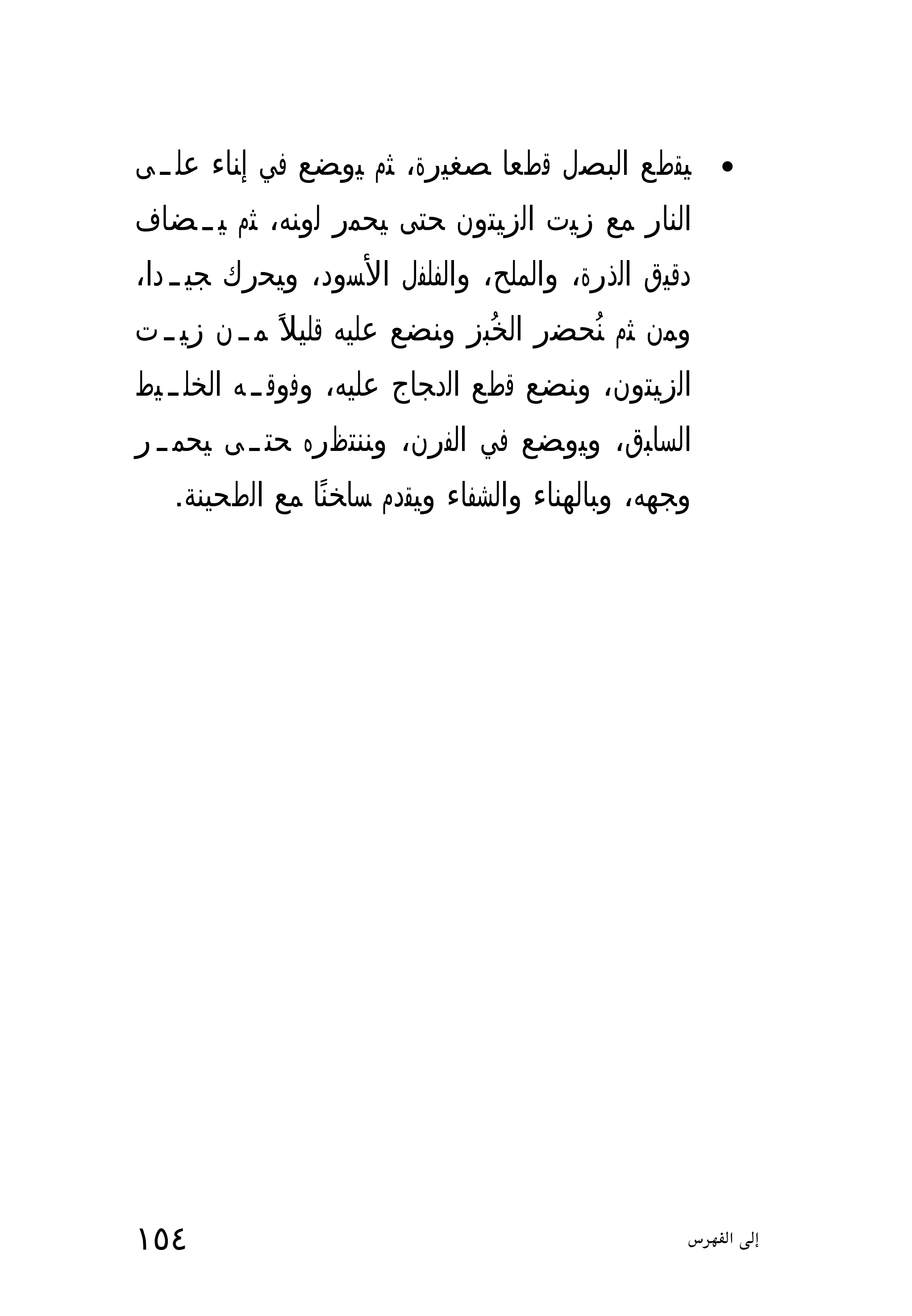
٥. فلفل أسود.

٦. زيت زيتون.

٧. خُبز.

## الطريقة:

- ينظف الدجاج جيدا، ثم يسلق بوضعه في إناء بداخله ماء، وبصل، وملح، وفلفل أسود حتى ينضج تمامـا، ثُم تخرج، وتُصفى من الشوربة.



- يقطع البصل قطعا صغيرة، ثم يوضع في إناء علـى النار مع زيت الزيتون حتى يحمر لونه، ثم يـضاف دقيق الذرة، والملح، والفلفل الأسود، ويحرك جيـدا، ومن ثم نُحضر الخُبز ونضع عليه قليلاً مـن زيـت الزيتون، ونضع قطع الدجاج عليه، وفوقـه الخلـيط السابق، ويوضع في الفرن، وننتظره حتـى يحمـر وجهه، وبالهناء والشفاء ويقدم ساخنًا مع الطحينة.

# (٧٤)

# الدجاج بالجبن

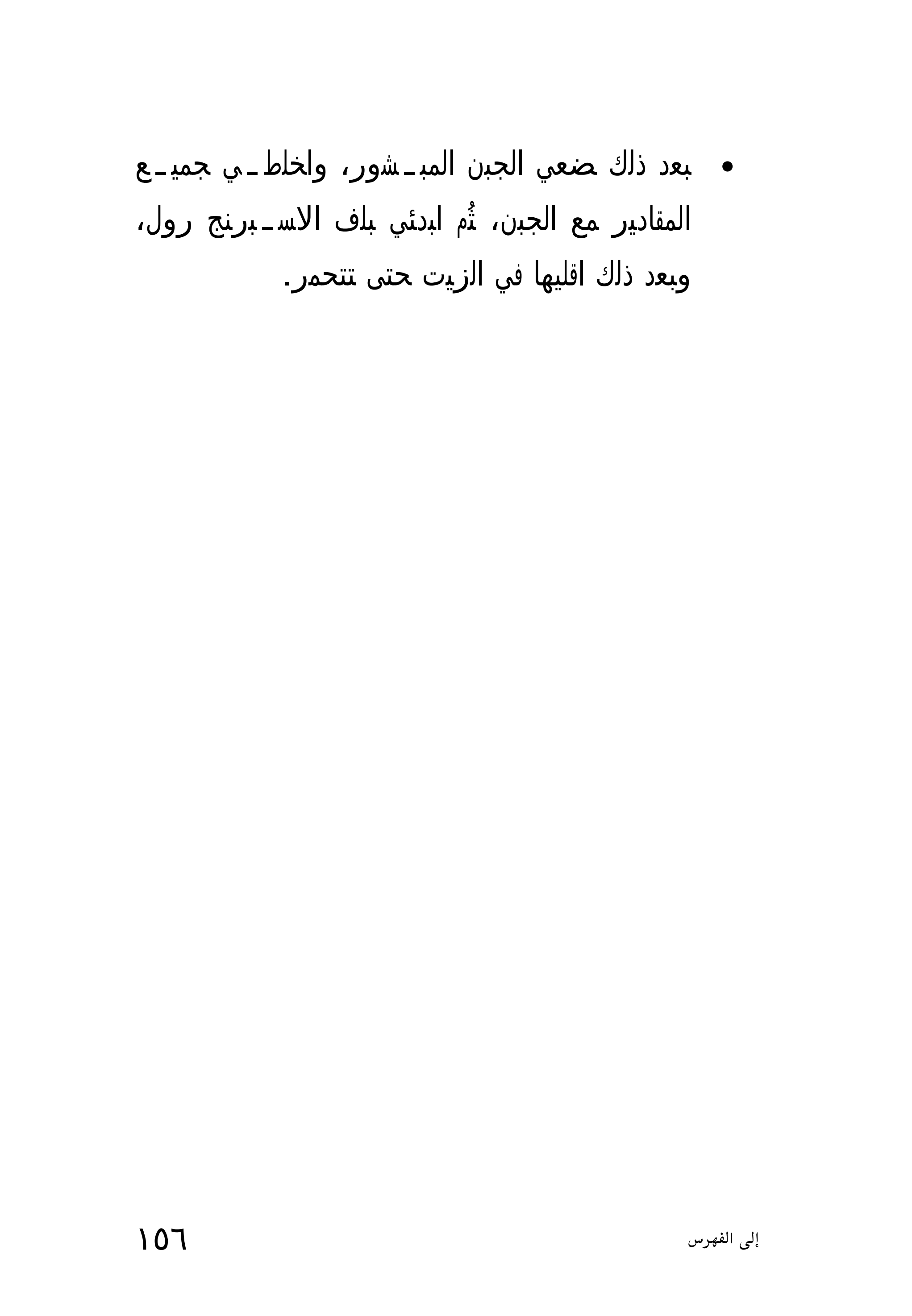
## المقادير:

١. صحن صدور دجـاج صـغير (٤٥٠) جـرام ويقطع قطعا صغيرة.
٢. أربع بصلات مفرومة خشن.
٣. علبة جبن شيدر كبيرة مبشورة.
٤. نصف ملعقة كبيرة فلفل أسود.
٥. قليل من الملح.

## الطريقة:

- حمري البصل قليلاً ثم ضعي قطع الدجاج، والفلفـل الأسود، وقليل من الملح حتى ينشف الـدجاج مـن مائة، ثم أطفئي النار.


إلى الفهرس



- بعد ذلك ضعي الجبن المبشور، واخلطي جميع المقادير مع الجبن، ثُم ابدئي بلف الاسبرنج رول، وبعد ذلك اقليها في الزيت حتى تتحمر.

# (٧٥)

# فطيرة الدجاج

## المقادير:

١- دجاجة صغيرة للساق.

٢- بصلتان.

٣- ملح، وفلفل.

٤- ٢٢٥ جرام فطر.

٥- ٢٥ جرام زبد.

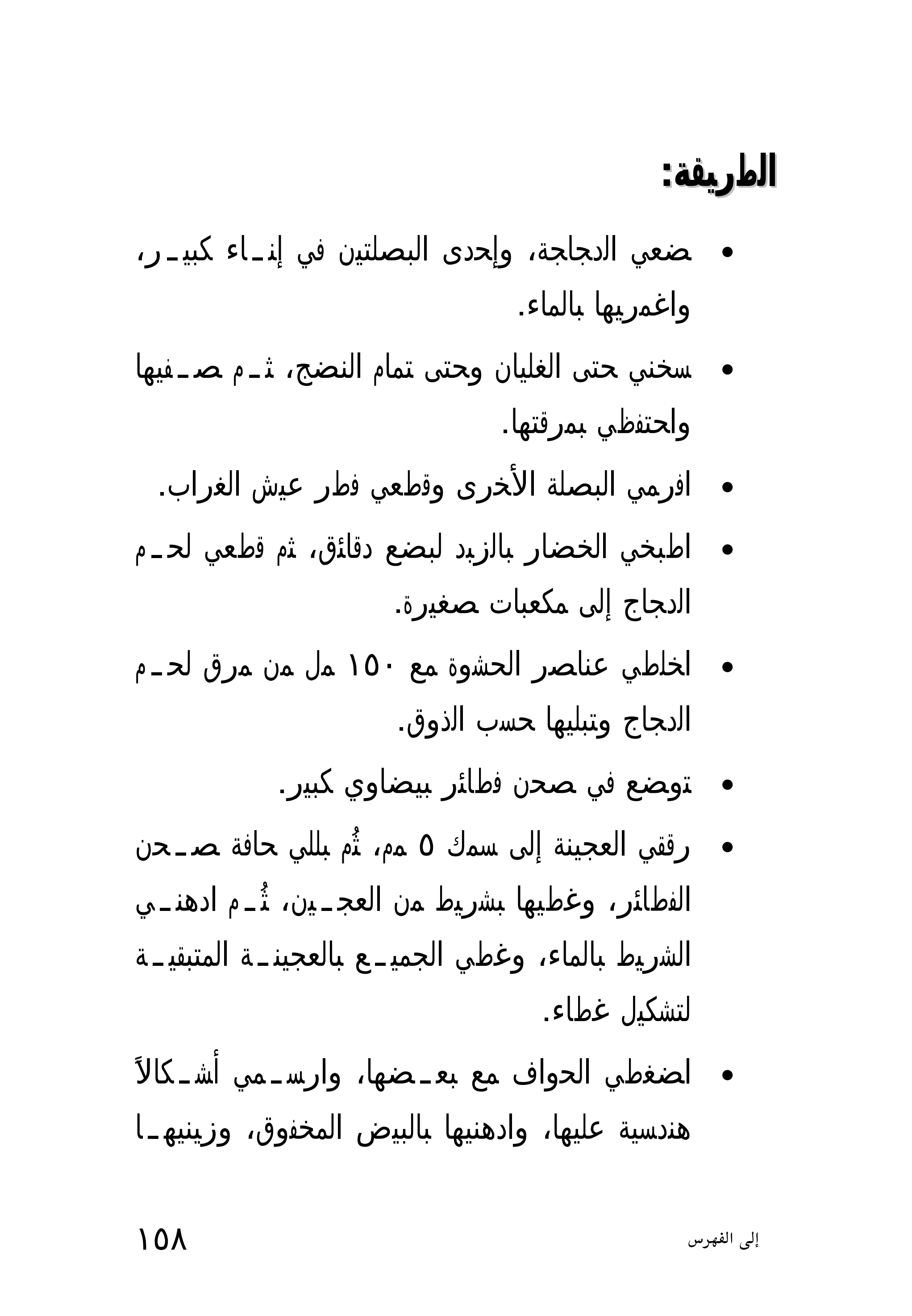
٦- ٢٩٨ جرام شوربة فطر مكثفة.

٧- ملعقة كبيرة عصير ليمون.

٨- نصف كيلو خضار مشكّل.

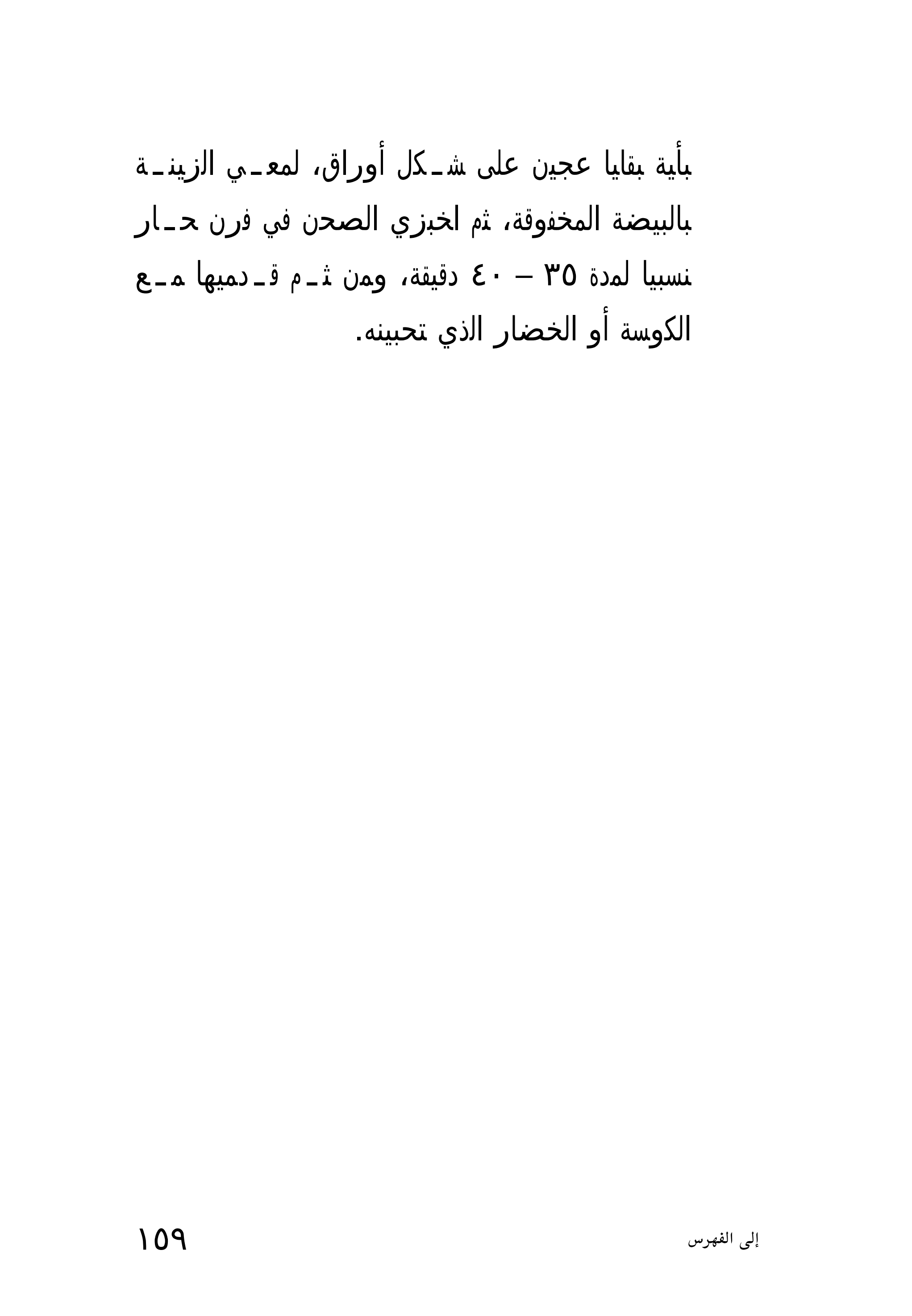
٩- نصف كيلو عجينة مخمرة.

١٠- بيضة مخفوقة للتلميع.



## الطريقة:

- ضعي الدجاجة، وإحدى البصلتين في إنـاء كبيـر، واغمريها بالماء.
- سخني حتى الغليان وحتى تمام النضج، ثـم صـفيها واحتفظي بمرقتها.
- افرمي البصلة الأخرى وقطعي فطر عيش الغراب.
- اطبخي الخضار بالزبد لبضع دقائق، ثم قطعي لحـم الدجاج إلى مكعبات صغيرة.
- اخلطي عناصر الحشوة مع ١٥٠ مل من مرق لحـم الدجاج وتبليها حسب الذوق.
- توضع في صحن فطائر بيضاوي كبير.
- رقّقي العجينة إلى سمك ٥ مم، ثُم بللي حافة صـحن الفطائر، وغطيها بشريط من العجـين، ثُـم ادهنـي الشريط بالماء، وغطي الجميـع بالعجينـة المتبقيـة لتشكيل غطاء.
- اضغطي الحواف مع بعـضها، وارسـمي أشـكالاً هندسية عليها، وادهنيها بالبيض المخفوق، وزينيهـا



بأية بقايا عجين على شـكل أوراق، لمعـي الزينـة بالبيضة المخفوقة، ثم اخبزي الصحن في فرن حـار نسبيا لمدة ٣٥ – ٤٠ دقيقة، ومن ثـم قـدميها مـع الكوسة أو الخضار الذي تحبينه.

# (٧٦)

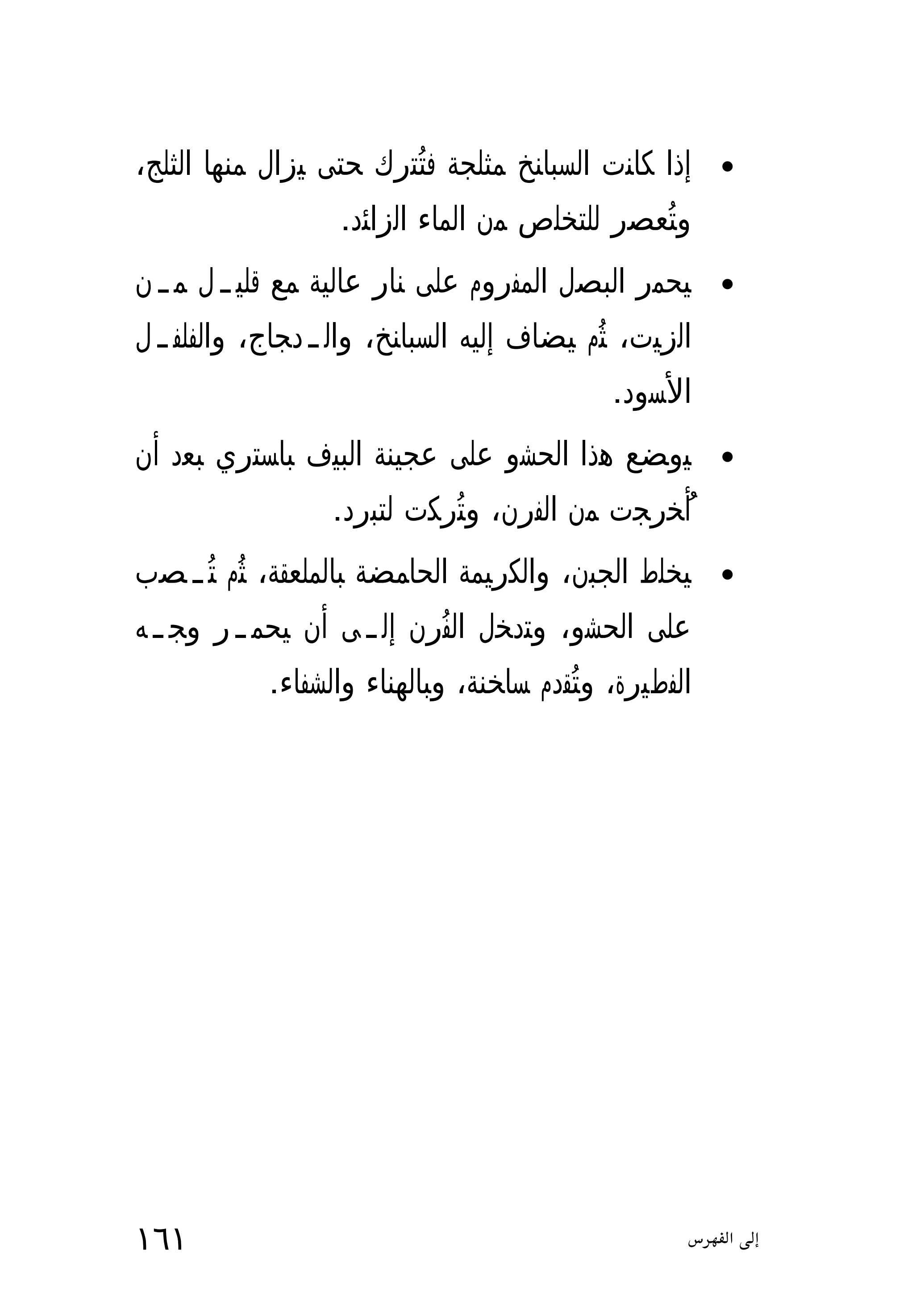
# دجاج بالسبانخ

## المقادير:

١. عجينة بف باستر.
٢. نصف دجاجة.
٣. كوب جبن صغير.
٤. كريمة حامضة.
٥. بصلة متوسطة.
٦. نصف كيلو سبانخ.
٧. فلفل أسود وملح.

## الطريقة:

- تُسلق الدجاجة مع قليل من الملـح، وتُقطـع قطعـا صغيرة، ويزال عظمها.
- تُفرد العجينة في إناء مستطيل مدهون، ثُم تدخل فـي الفُرن لمدة عشر دقائق فقط.



- إذا كانت السبانخ مثلجة فتُترك حتى يزال منها الثلج، وتُعصر للتخلص من الماء الزائد.
- يحمر البصل المفروم على نار عالية مع قليـل مـن الزيت، ثُم يضاف إليه السبانخ، والـدجاج، والفلفـل الأسود.
- يوضع هذا الحشو على عجينة البيف باستري بعد أن أُخرجت من الفرن، وتُركت لتبرد.
- يخلط الجبن، والكريمة الحامضة بالملعقة، ثُم تُـصب على الحشو، وتدخل الفُرن إلـى أن يحمـر وجـه الفطيرة، وتُقدم ساخنة، وبالهناء والشفاء.

## (٧٧)

## لفائف الدجاج

### المقادير:

١. كوب لبن.

٢. بيضة.

٣. كوب دقيق.

٤. نصف ملعقة صغيرة ملح.

### الحشوة:

١- نصف دجاجة مسلوقة.

٢- بصلة مفرومة.

٣- قليل من الزيت.

٤- حبة طماطم مقطعة قطعا صغير.

٥- حبة فلفل كبيرة مقطعة قطعا صغير.

٦- بقدونس مفروم.

٧- قليل من الملح.

٨- نصف ملعقة كبيرة بهار، وفلفل أسود.

٩- جبنة سائلة.

## الطريقة:

- يخلط الحليب مع البيض ثم يضاف الملح ثُم الـدقيق، بالتدريج.
- نضع في مقلاة قليلاً من الزيـت، ونـصب فنجانًـا ونصف من العجين في المقلاة حتى تُصبح ذهبيا من جهة وذهبيا فاتحا (غير ناضجة) من الجهة الثانية.
- نُحمر البصل في الزيـت، ثُـم الطمـاطم، والملـح والبهار، والفلفل، والدجاج حتى يتسبك، ثُم نُـضيف البقدونس.
- نضع قليلاً من الحشوة على الفطير، ونُغلق الأطراف بالجبن ونلفه جيدا، ونغمسه بـالبيض، والبقـسماط، ويقلى في الزيت.

# (٧٨)

# دجاج بالصنوبر

## المقادير:

١. دجاجة مسلوقة.

٢. بصل شرائح.

٣. ثوم.

٤. كمية مناسبة من الدقيق.

٥. صنوبر.

٦. ربع كأس زيت زيتون.

٧. خُبز مناسب.

## الطريقة:

- تُقطع الدجاجة قطعا كبيرة، وتُحمر قليلاً بالزيت، ثم يقلى البصل مع الثوم حتى يحمر.
- نُحمر الصنوبر والبصل، ونضع عليه قليلاً من الدقيق، وزيت الزيتون.

- نضع خلطة البصل على الخُبز، ثُم الدجاجة، ونلـف الخُبز ونشربها بمـرق الـدجاج، ونُـزين الخُبـز بالصنوبر، ونُدخله الفرن حتى يحمر الخُبز، ويقطـع ويقدم مع سلطة الزبادي...

# (٧٩)

# دجاج للريجيم

* يمكنك الاستمتاع بتناول سـلطة دجـاج شـهية أثنـاء رحلاتك وأجازاتك دون زيادة في وزنك، فهي سلطة غنيـة بفيتامينات (أ) و(د)، والعناصر المختلفة التي تُعطيكِ الحيوية والقوة لمواصلة الاستمتاع بالتنزه، إنها سلطة دجـاج سـهلة التجهيز لتتناوليها أثناء الرحلات والأجـازات بعيـدا عـن الأطعمة التي تُسبب السمنة.

## المقادير:

١- دجاجة مسلوقة.

٢- نصف ملعقة طحينة.

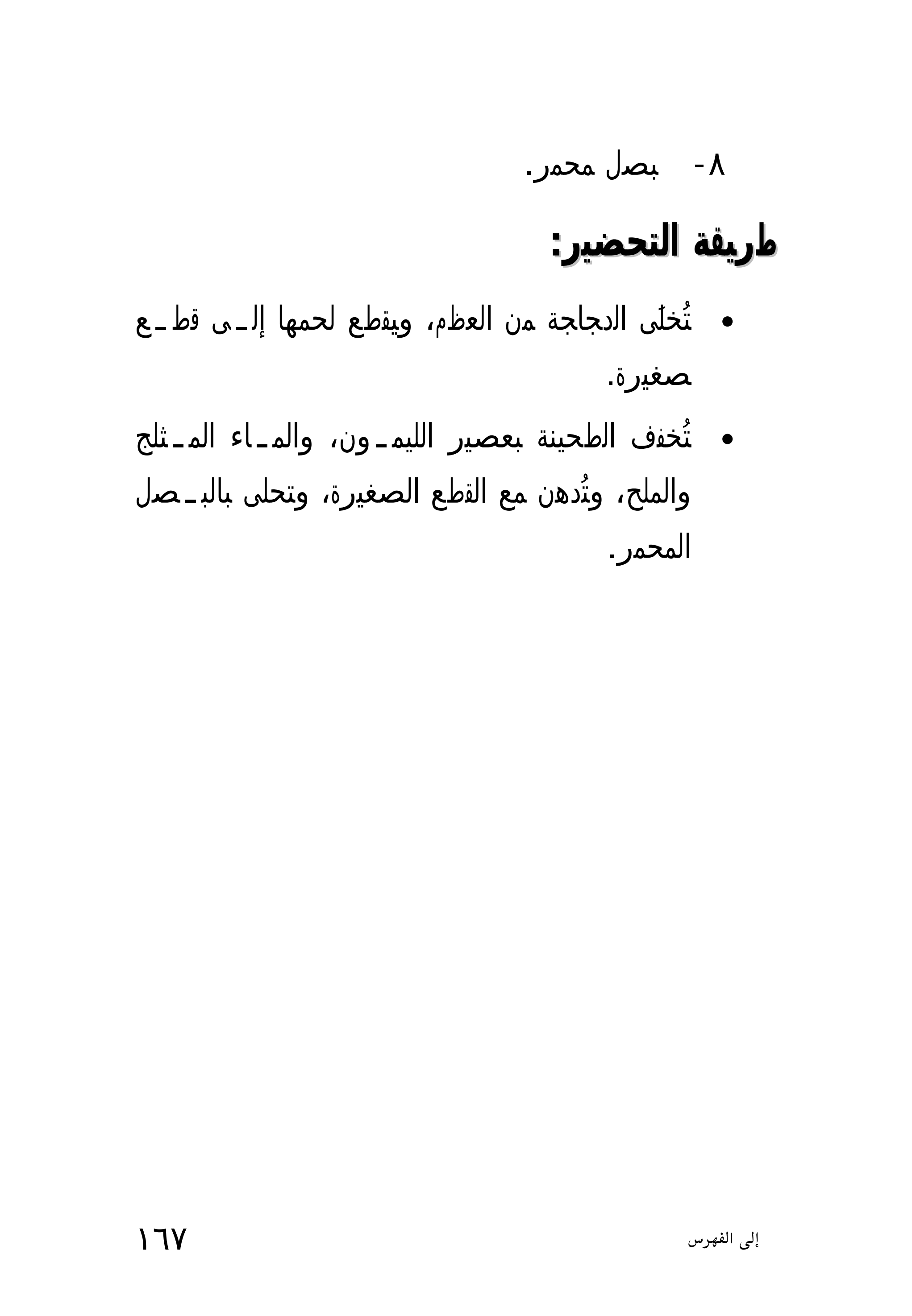
٣- نصف كوب ماء مثلج.

٤- فص ثوم.

٥- عصير ليمون.

٦- ملح.

٧- خل.



٨- بصل محمر.

## طريقة التحضير:

- تُخلَى الدجاجة من العظم، ويقطع لحمها إلى قطع صغيرة.
- تُخفف الطحينة بعصير الليمون، والماء المثلج والملح، وتُدهن مع القطع الصغيرة، وتحلى بالبصل المحمر.

# (٨٠)

# الدجاج بالبقسماط

* مدة الطهي ٢٠ دقيقة، ومدة التحضير ١٠ دقائق.

## المقادير:

١. صدران من الدجاج بالبقسماط.
٢. حبتا باذنجان مقطع شرائح طولية.
٣. حبتا كوسة مقطعة شرائح طولية.
٤. ٣ حبات جزر متوسط الحجم مقطعـة أصـابع رفيعة.
٥. فلفل أخضر مقطع أصابع رفيعة.
٦. شرائح خس.
٧. روب.
٨. فص ثوم.
٩. نصف ليمونة.
١٠. ذَرة ملح، وذَرة فلفل أسود.

١١. ملعقة طعام خل.

١٢. ملعقة طعام نعناع ناشف.

## طريقة التحضير:

- تُحمر صدور الدجاج، وتُترك لتبرد ثم تُقطع طوليا.
- تُقلى جميع الخضراوات (ماعدا الخس) قليلاً (تشوح).
- تُخلط الصلصة مع الزبادي، والليمون، والملح، والفلفل الأسود، والثوم والخل والنعناع.
- بطبق التقديم يصف الخس، ثم الخضار المقلي، ثم الدجاج المقلي.
- تُوضع الصلصة بإناء منفصل.

## ملاحظة:

* يمكن استبدال الدجاج بستيك متبل بخل، وفلفل أسود، وثوم، ويشوح على الزيت حتى ينشف، ثم يرش بصوص صويا.

# (٨١)

# الدجاج الرومي بالمايونيز

## المقادير:

١. نصف كيلو شرائح ديك رومي مطهوا.

٢. كوب شرائح كُرنب أبيض.

٣. ثمرتان جزر أصفر.

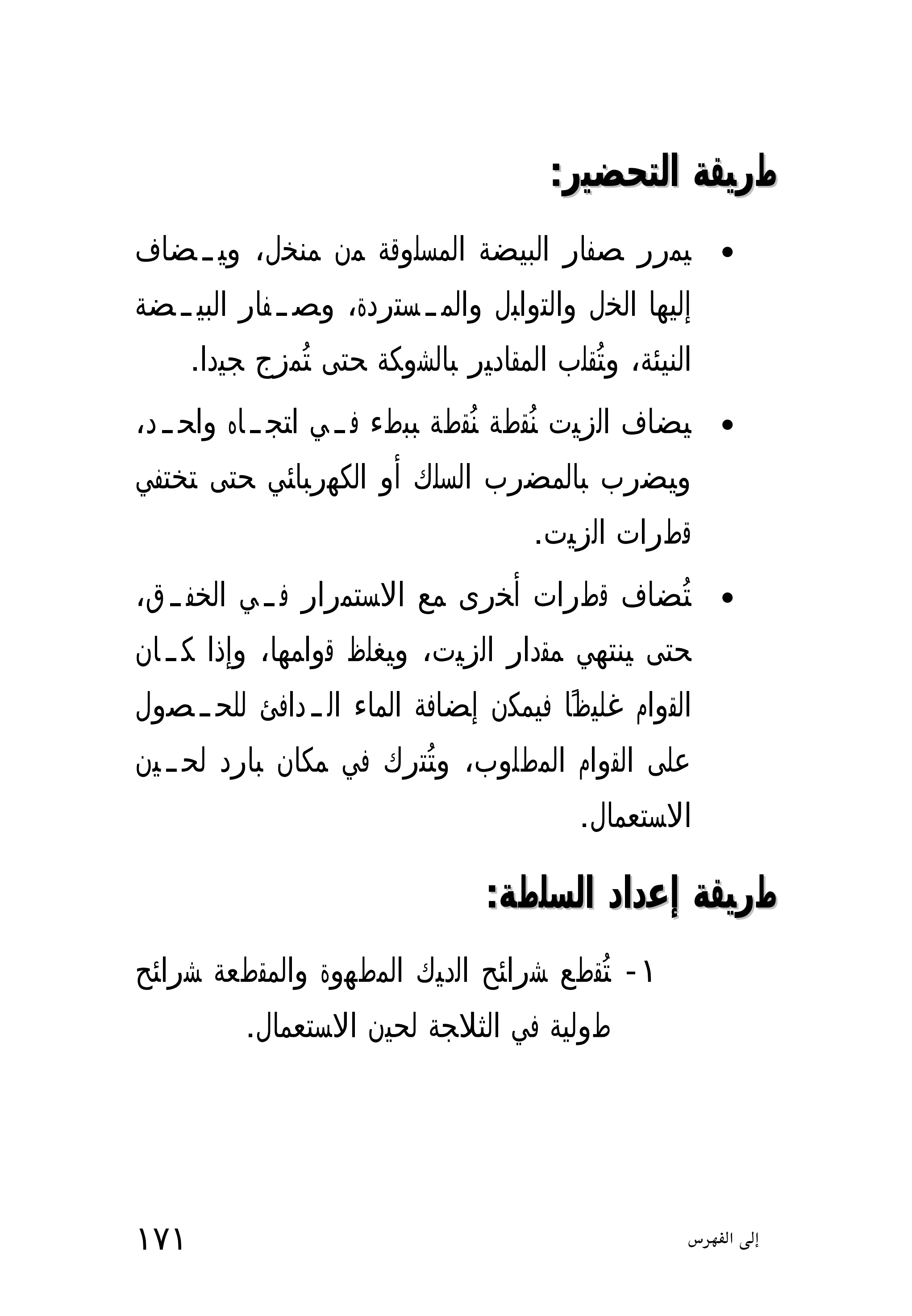
٤. ٢ ملعقة كبيرة بندق محمص.

٥. برتقالة.

٦. مقدار من صلصة المايونيز.

## طريقة التحضير:

* وطريقة إعداد صلصة المايونيز هـي صـفار بيـضة مسلوقة، وصفار بيضة نيئة، وملعقة كبيـرة مـن عـصير الليمون، وملعقة شاي مستردة، من نصف إلى كـوب زيـت ذُرة وملح وفلفل.



## طريقة التحضير:

- يمرر صفار البيضة المسلوقة من منخل، ويـضاف إليها الخل والتوابل والمـستردة، وصـفار البيـضة النيئة، وتُقلب المقادير بالشوكة حتى تُمزج جيدا.
- يضاف الزيت نُقطة نُقطة ببطء فـي اتجـاه واحـد، ويضرب بالمضرب السلك أو الكهربائي حتى تختفي قطرات الزيت.
- تُضاف قطرات أخرى مع الاستمرار فـي الخفـق، حتى ينتهي مقدار الزيت، ويغلظ قوامها، وإذا كـان القوام غليظًا فيمكن إضافة الماء الـدافئ للحـصول على القوام المطلوب، وتُترك في مكان بارد لحـين الاستعمال.

## طريقة إعداد السلطة:

١- تُقطع شرائح الديك المطهوة والمقطعة شرائح طولية في الثلاجة لحين الاستعمال.

٢- ونُقطع شرائح الكُرنب الأبيض شرائح طولية، ويقشر الجزر بالمبشرة الخشنة، وتُقشر البرتقالة، وتُقطع أنصافًا.

٣- يقشر البندق، ويحمص، ويفرى قليلاً.

٤- تُخلط جميع المقادير السابقة، ثم يضاف إليها شرائح الديك الرومي المثلجة وصلصة المايونيز بخفة حتى يمتزج الجميع..

٥- يفرش صحن التقديم بأوراق الخس، وتُصب السلطة، وتُحفظ في الثلاجة لحين التقديم.

# (٨٢)

# الدجاج الرومي بالفواكه

## المقادير:

١- ١٥ جم سكر بني.

٢- ٢ جم مستردة.

٣- ٥ ملعقة كبيرة ماء.

٤- ملعقة كبيرة عصير ليمون.

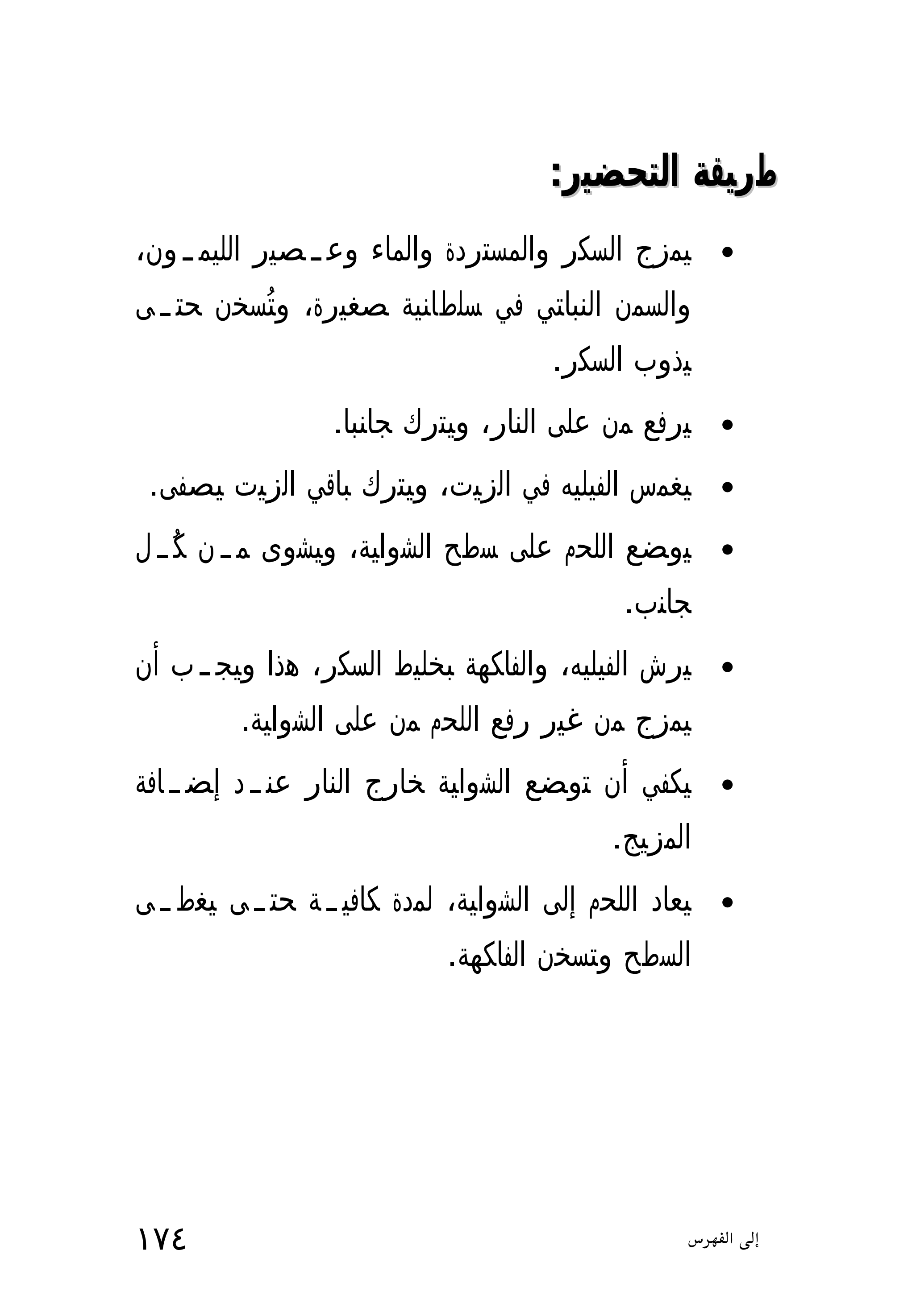
٥- ملعقة كبيرة سمن نباتي.

٦- ٥٠٠ جم فيليه دجاج رومي.

٧- أنصاف مشمش.

٨- شرائح أناناس.

٩- شرائح خوخ.



## طريقة التحضير:

- يمزج السكر والمستردة والماء وعـصير الليمـون، والسمن النباتي في سلطانية صغيرة، وتُسخن حتـى يذوب السكر.
- يرفع من على النار، ويترك جانبا.
- يغمس الفيليه في الزيت، ويترك باقي الزيت يصفى.
- يوضع اللحم على سطح الشواية، ويشوى مـن كُـل جانب.
- يرش الفيليه، والفاكهة بخليط السكر، هذا ويجـب أن يمزج من غير رفع اللحم من على الشواية.
- يكفي أن توضع الشواية خارج النار عنـد إضـافة المزيج.
- يعاد اللحم إلى الشواية، لمدة كافيـة حتـى يغطـى السطح وتسخن الفاكهة.

# (٨٣)

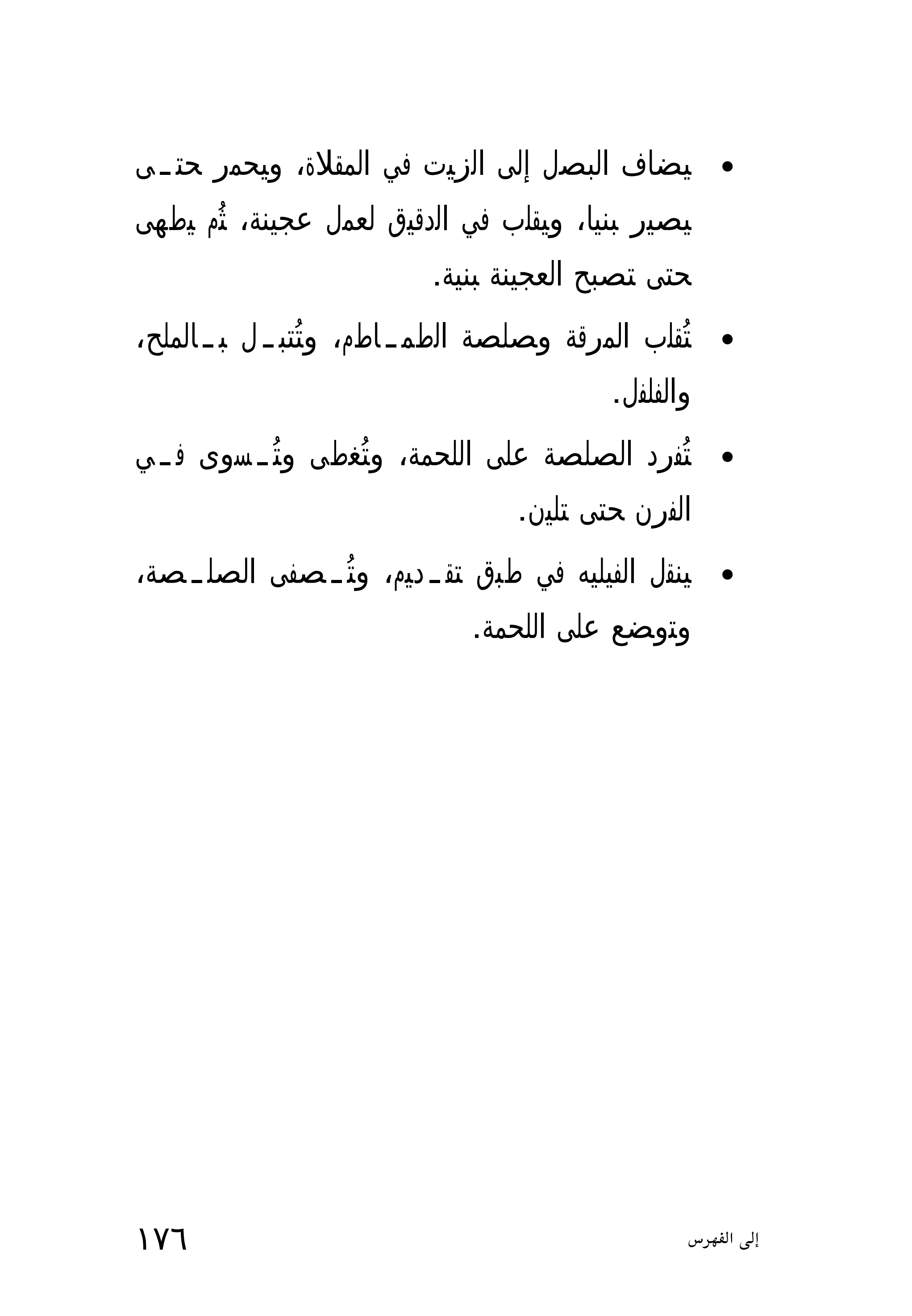
# دجاج رومي على الطريقة السويسرية

## المقادير:

١- ٥٠٠ جم فيليه لحم النعام.
٢- زيت وبصل مقطع إلى شرائح طولية.
٣- دقيق خبز.
٤- مرقة بنية.
٥- صلصة طماطم.
٦- ورق لاوري.
٧- ملح، وفل.

## الطريقة:

- تُجفف اللحمة، لذلك ستكتسب اللون البني بسهولة.
- يسخن الزيت في مقلاة ثقيلة.
- يسوى اللحم حتى تُصبح بنية اللون على كل جانب.
- ينقل اللحم لمقلاة الشّواء.



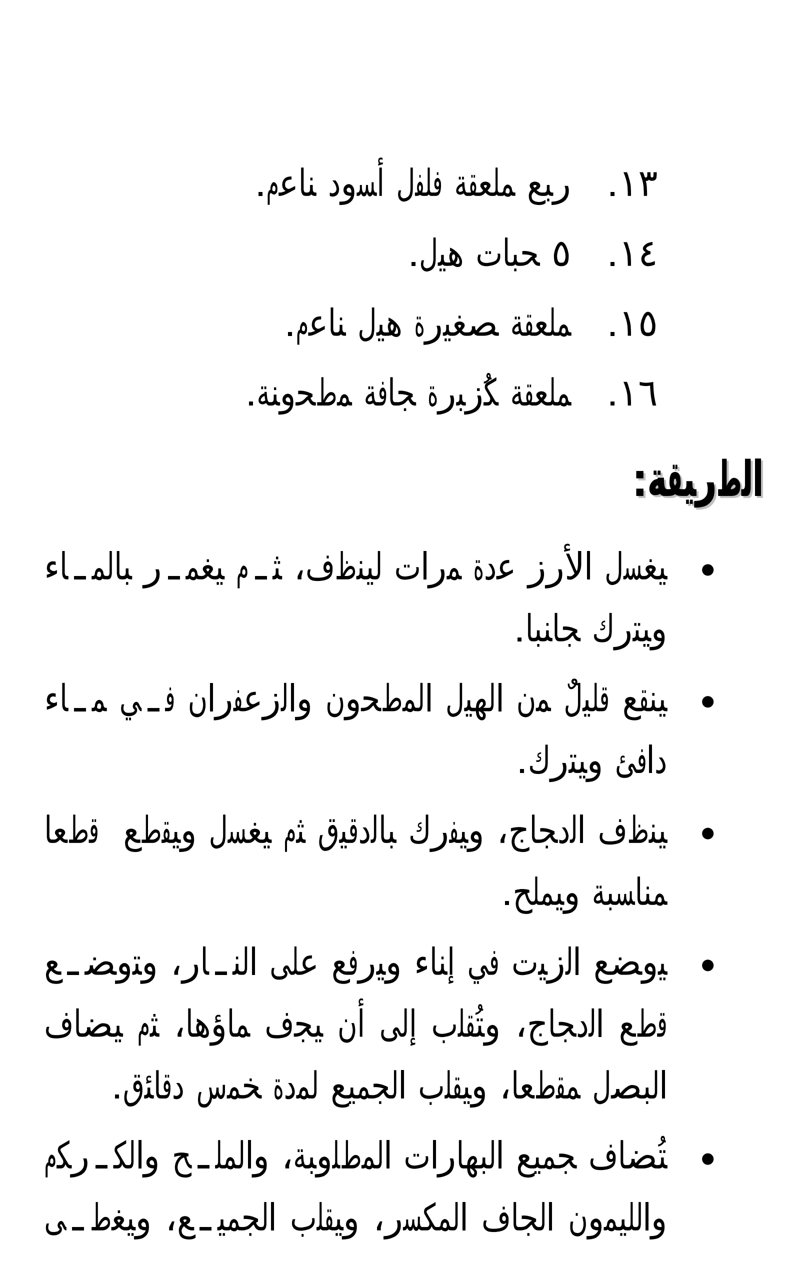
- يضاف البصل إلى الزيت في المقلاة، ويحمر حتى يصير بنيا، ويقلب في الدقيق لعمل عجينة، ثُم يطهى حتى تصبح العجينة بنية.
- تُقلب المرقة وصلصة الطماطم، وتُتبل بالملح، والفلفل.
- تُفرد الصلصة على اللحمة، وتُغطى وتُسوى في الفرن حتى تلين.
- ينقل الفيليه في طبق تقديم، وتُصفى الصلصة، وتوضع على اللحمة.

# (٨٤)

# مجبوس الدجاج

## المقادير:

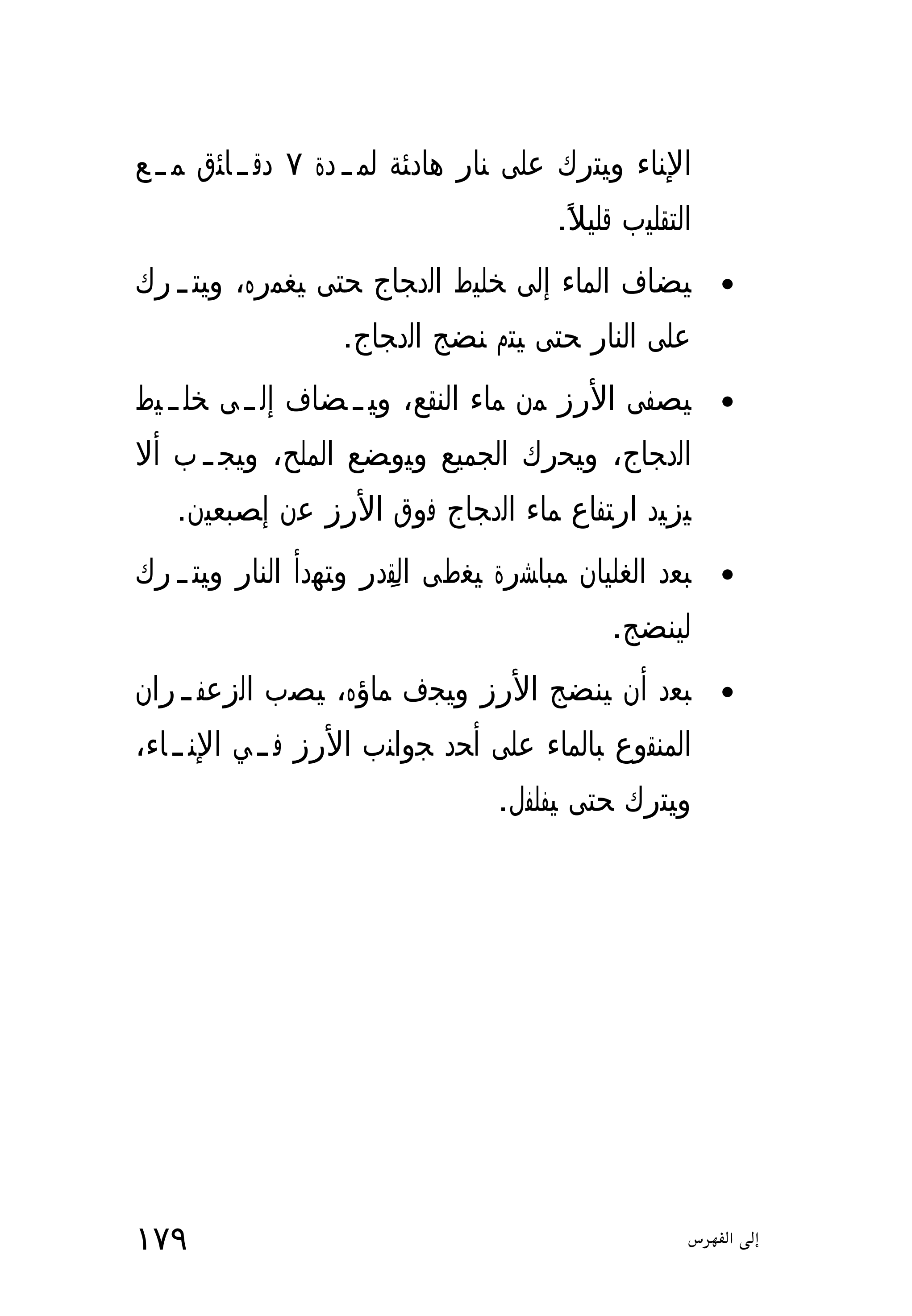
١. دجاجة.
٢. بصلتان مفرومتان (مكعبات).
٣. ٣ ملاعق زيت نباتي.
٤. ٢ حبة ليمون جاف.
٥. مقدار من الماء المغلي.
٦. ربع ملعقة صغيرة كُركُم أو قليل من الزعفران.
٧. ملح حسب الرغبة.
٨. حبة طماطم.
٩. ٣ عيدان قِرفة.
١٠. ملعقة صغيرة بزار.
١١. ربع ملعقة صغيرة قِرفة ناعمة.
١٢. ٥ حبات فلفل أسود.



13. ربع ملعقة فلفل أسود ناعم.
14. 5 حبات هيل.
15. ملعقة صغيرة هيل ناعم.
16. ملعقة كُزبرة جافة مطحونة.

## الطريقة:

- يغسل الأرز عدة مرات لينظف، ثـم يغمـر بالمـاء ويترك جانبا.
- ينقع قليلٌ من الهيل المطحون والزعفران فـي مـاء دافئ ويترك.
- ينظف الدجاج، ويفرك بالدقيق ثم يغسل ويقطع قطعا مناسبة ويملح.
- يوضع الزيت في إناء ويرفع على النـار، وتوضـع قطع الدجاج، وتُقلب إلى أن يجف ماؤها، ثم يضاف البصل مقطعا، ويقلب الجميع لمدة خمس دقائق.
- تُضاف جميع البهارات المطلوبة، والملـح والكـركم والليمون الجاف المكسر، ويقلب الجميـع، ويغطـى



الإناء ويترك على نار هادئة لمـدة ٧ دقـائق مـع التقليب قليلاً.

- يضاف الماء إلى خليط الدجاج حتى يغمره، ويتـرك على النار حتى يتم نضج الدجاج.
- يصفى الأرز من ماء النقع، ويـضاف إلـى خلـيط الدجاج، ويحرك الجميع ويوضع الملح، ويجـب ألا يزيد ارتفاع ماء الدجاج فوق الأرز عن إصبعين.
- بعد الغليان مباشرة يغطى القِدر وتهدأ النار ويتـرك لينضج.
- بعد أن ينضج الأرز ويجف ماؤه، يصب الزعفـران المنقوع بالماء على أحد جوانب الأرز فـي الإنـاء، ويترك حتى يفلفل.

# (٨٥)

# دجاج بالأرز

## المقادير:

١- دجاجتان.

٢- كوب من الأرز.

٣- ٤ ملاعق زبدة.

٤- نصف كوب بصل مفروم ناعم.

٥- نصف كوب صنوبر.

٦- كوبان ماء.

٧- ٣ ملاعق لبن.

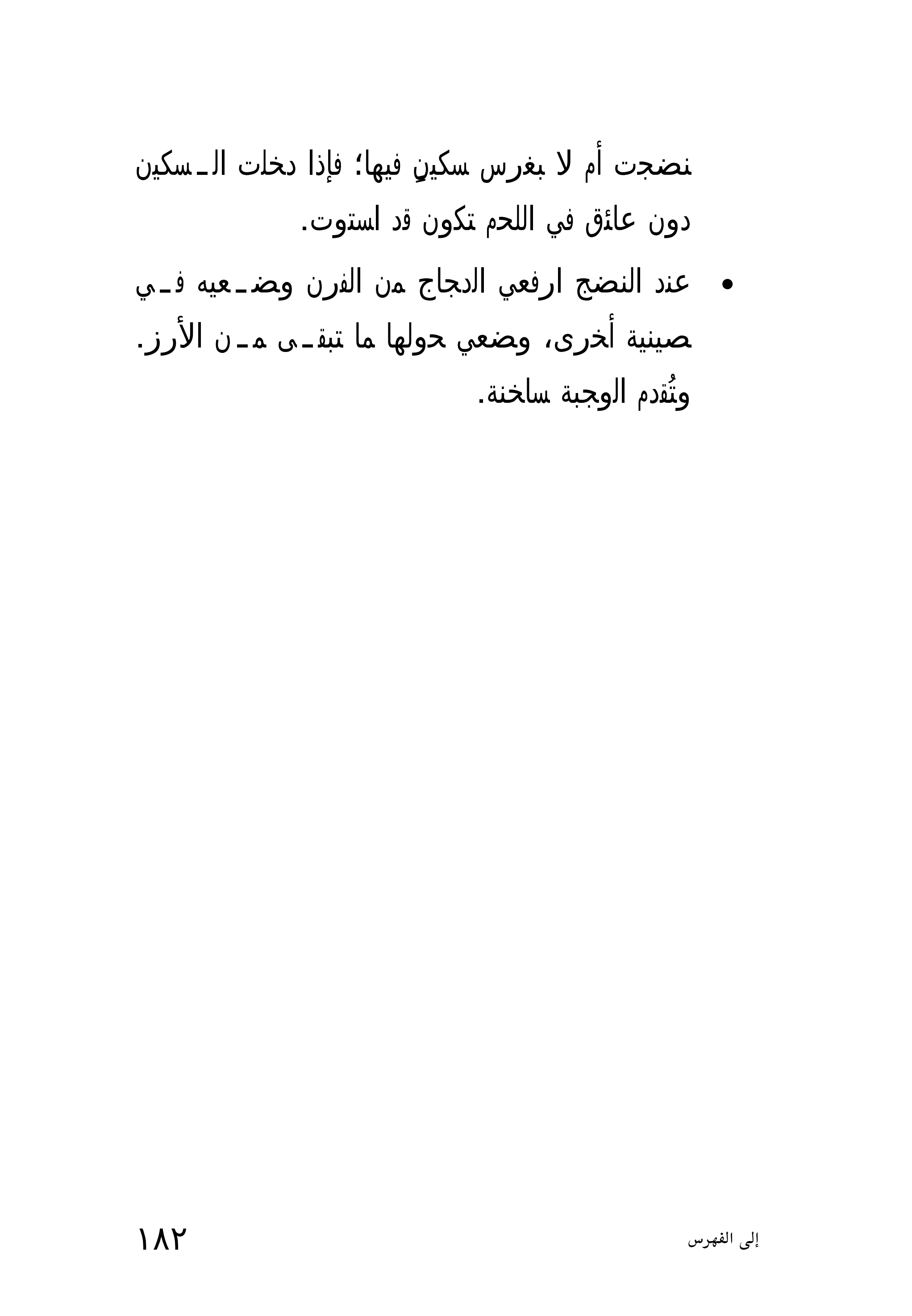
٨- قِرفة، وكمون، وملح، وفلفل حسب الرغبة.

## الطريقة:

- اغسلي الأرز في ماء ساخن ثم صفيه وضعيه جانبا، ثم أذيبي الزبد في إناء وأضف إليه البصل، وحركيه جيدا حتى يصفو لونه، ثُم أضيفي الصنوبر وحركيه

لمدة دقيقتين أو ثلاثة إلى حين احمـرار الـصنوبر، أضيفي الأرز وواصلي التحريك حتى تلمـع حبـات الأرز.

- أضيفي الماء والبهارات وملعقة من الملـح والفلفـل الأسود، واتركي المزيج حتى يغلي، ثم خففي النـار ويغطى الإناء، واتركيها على النـار حتـى يمـتص الأرز الماء.
- ارفعي الإناء وحركيه، وأضيفي قلـيلاً مـن الزبـد المغلي.
- سخني الفرن إلى درجة عالية، وافتحي الدجاجة مـن أسفلها واحشيها بالأرز (الخليط الذي طبختِه) حتـى تمتلئ، ثم أغلقي فتحه الدجاجة من الأسـفل بـالإبرة والخيط.
- حركي اللبن بالملح والفلفل وادهني الدجاجة به.
- ضعي الدجاجة في الفرن، وصدرها إلـى الأعلـى واشويها لمدة ربع ساعة ثم خففي الحرارة، وامسحي الدجاج مرة أخرى بمزيج اللبن والبهارات، واتركيها حتى تحمر وتنضج تماما، ويمكـن معرفـة مـا إذا



نضجت أم لا بغرس سكينٍ فيها؛ فإذا دخلت الـسكين دون عائق في اللحم تكون قد استوت.

- عند النضج ارفعي الدجاج من الفرن وضـعيه فـي صينية أخرى، وضعي حولها ما تبقـى مـن الأرز. وتُقدم الوجبة ساخنة.

# (٨٦)

# صينية بلحم الدجاج الرومي

## المقادير:

١. نصف كيلو من لحم الـديك الرومـي الطـري والمفروم.
٢. بصلة كبيرة مفرومة.
٣. باقة بقدونس مفرومة.
٤. ملعقة قِرفة.
٥. حبتا بطاطس مقسمة إلى أجزاء طوليـة علـى طريقة القلي.
٦. حبتا طماطم كبيرة مقسمة طرنشات.
٧. نصف كوب ماء.
٨. ٣ ملعقة صنوبر.
٩. ملح، وفلفل.

## الطريقة:

- يقلى اللحم حتى يحمر مع إزالة الدهن، وكُلما تجمـع أضيفي البصل المفروم والبقدونس، وحركيـه جيـدا وواصلي الطهو.
- أضيفي البهارات والملح والفلفل، وعندما يحمر اللحم (وتُزال الدهون) ارفعي الإناء عن النار.
- وتكون في أثناء ذلك قد قُليت البطاطس وصفيتْ من الزيت.
- ضعي البطاطس فوق مزيج اللحم، ورشي عليها قليلاً من الملح، ثم ضعي فوق البطاطس شرائح الطماطم بشكل دائري.
- وبعد إزالة الدهون أضيفي الماء، وأعيدي الإناء إلى النار حتى يغلي الماء، وينضج اللحم.
- ثم ضعي المحتويات في صينية، وأدخليها إلى الفرن على نار مرتفعة مدة نصف ساعة، حتى يجف الماء وتُحمر البطاطس.



- ثُم انثري البقدونس المفروم، والصنوبر المحمر فوق الصينية وتؤكل دافئة.

# (٨٧)

# مكرونة بالدجاج

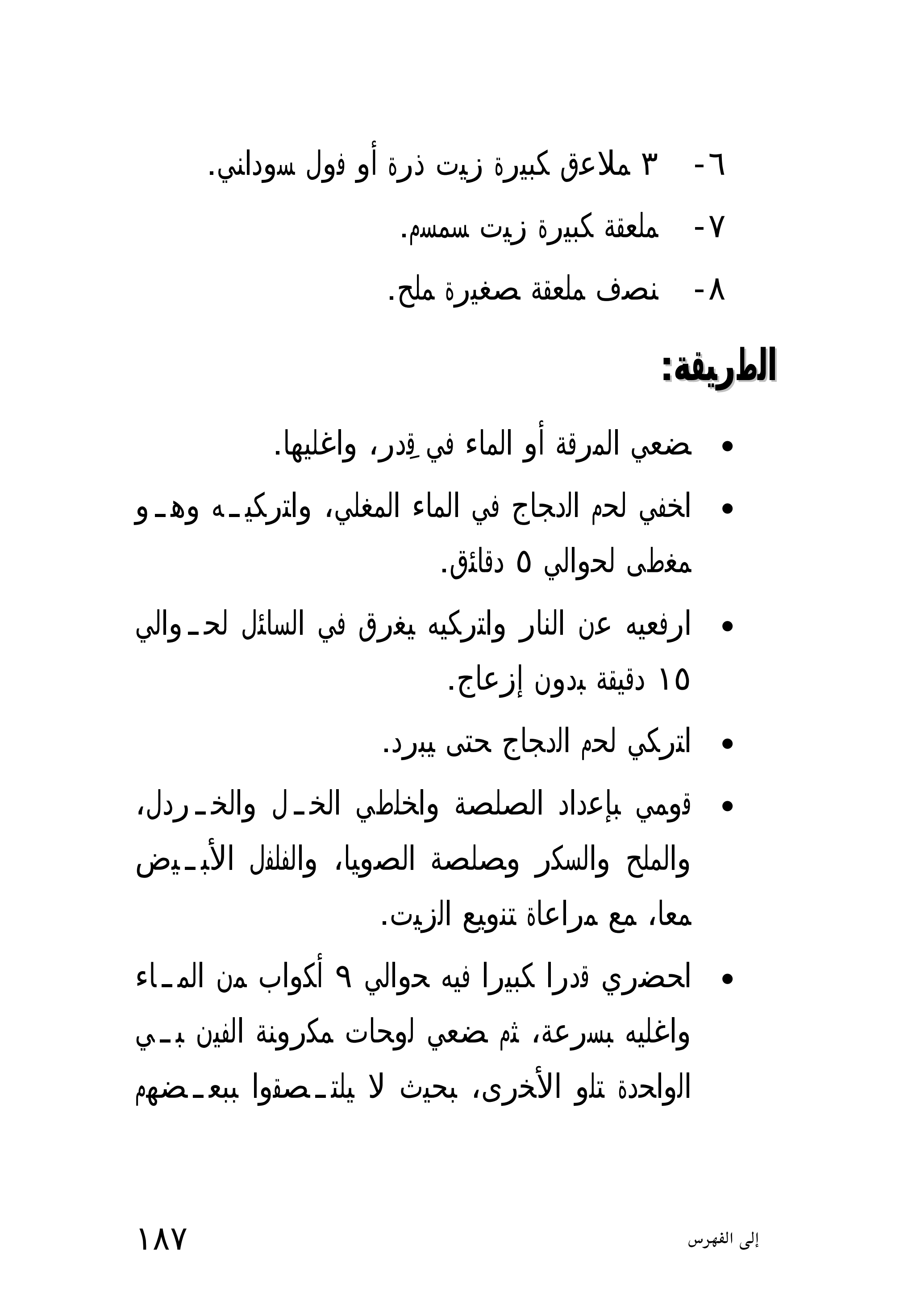
## المقادير:

١. ٢٠ صدر دجاجة صغيرة منزوع الجلد والعظم، أو ٢٢٥ فيليه صدر دجاج.
٢. ٤ قطع لوحات مكرونة تينتسين فين بـي كـل واحدة بقطر ٢٢,٥ سم تقريبا.
٣. ٣ أكواب مرة صافية أو ماء.
٤. نصف خيارة طويلة بوزن حوالي ٢٢٥ جرام.

## مقادير الصلصة:

١- ملعقة كبيرة خل أرز، أو خل أبيض.
٢- ٤ ملاعق كبيرة صلصة صويا خفيفة.
٣- ملعقتان صغيرتان خردل جاهز.
٤- ٨ دورات بالطاحونة فلفل أبيض.
٥- نصف ملعقة صغيرة سكر.


إلى الفهرس



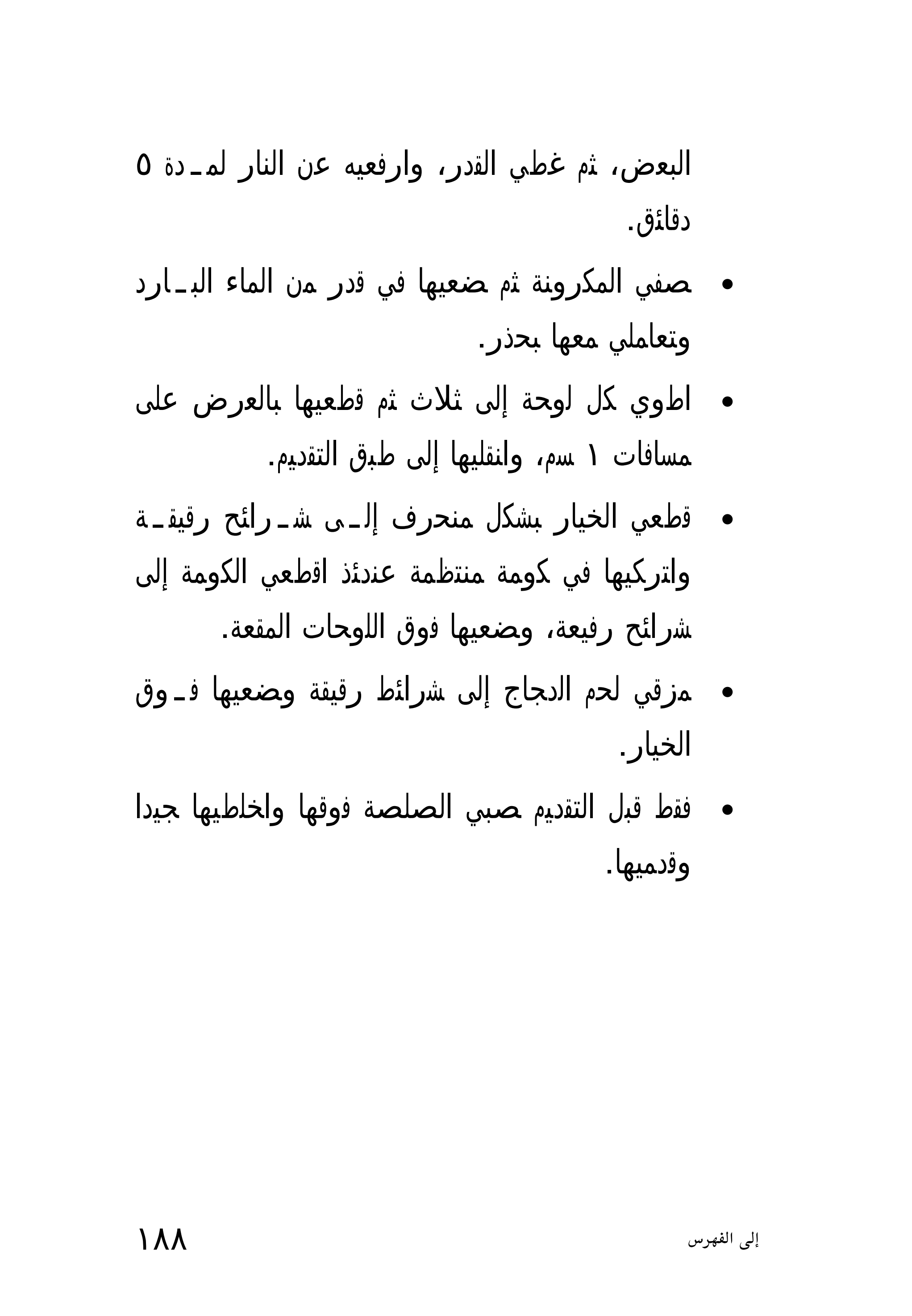
٦- ٣ ملاعق كبيرة زيت ذرة أو فول سوداني.

٧- ملعقة كبيرة زيت سمسم.

٨- نصف ملعقة صغيرة ملح.

## الطريقة:

- ضعي المرقة أو الماء في قِدر، واغليها.
- اخفي لحم الدجاج في الماء المغلي، واتركيه وهو مغطى لحوالي ٥ دقائق.
- ارفعيه عن النار واتركيه يغرق في السائل لحوالي ١٥ دقيقة بدون إزعاج.
- اتركي لحم الدجاج حتى يبرد.
- قومي بإعداد الصلصة واخلطي الخل والخردل، والملح والسكر وصلصة الصويا، والفلفل الأبيض معا، مع مراعاة تنويع الزيت.
- احضري قدرا كبيرا فيه حوالي ٩ أكواب من الماء واغليه بسرعة، ثم ضعي لوحات مكرونة الفين بي الواحدة تلو الأخرى، بحيث لا يلتصقوا ببعضهم



البعض، ثم غطي القدر، وارفعيه عن النار لمـدة ٥ دقائق.

- صفي المكرونة ثم ضعيها في قدر من الماء البـارد وتعاملي معها بحذر.
- اطوي كل لوحة إلى ثلاث ثم قطعيها بالعرض على مسافات ١ سم، وانقليها إلى طبق التقديم.
- قطعي الخيار بشكل منحرف إلـى شـرائح رقيقـة واتركيها في كومة منتظمة عندئذ اقطعي الكومة إلى شرائح رفيعة، وضعيها فوق اللوحات المقعة.
- مزقي لحم الدجاج إلى شرائط رقيقة وضعيها فـوق الخيار.
- فقط قبل التقديم صبي الصلصة فوقها واخلطيها جيدا وقدميها.

# (٨٨)

# دجاج بعيش الغراب

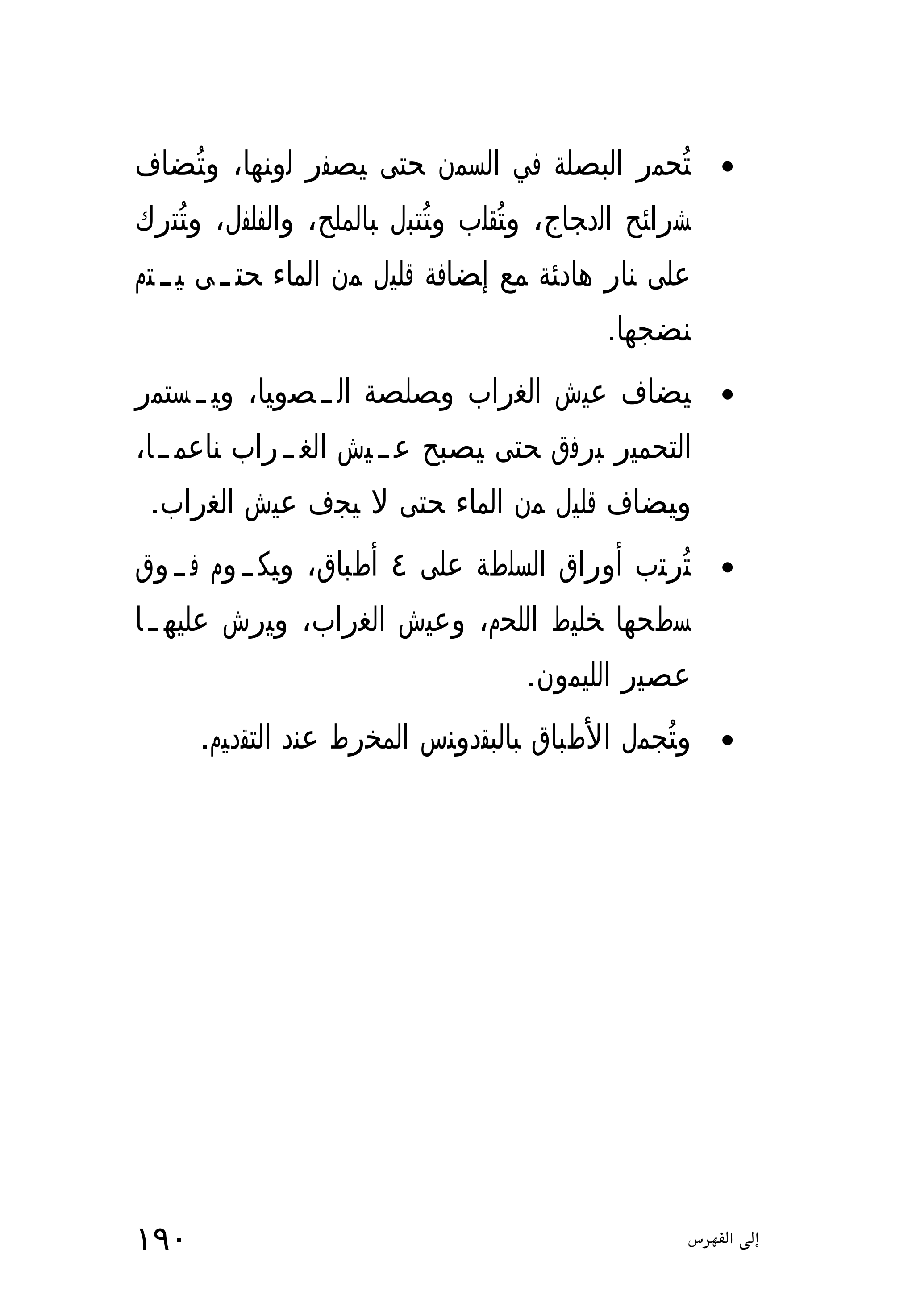
## المقادير:

١- صدر دجاجة مخلي.
٢- بصلة متوسطة مفرية.
٣- ملعقة كبيرة سمن.
٤- ربع كيلو عيش غراب مقطع شرائح.
٥- ملعقة كبيرة صلصة صويا.
٦- تشكيلة من أوراق السلطة.
٧- ملعقتان كبيرتان بقدونس مخروط.
٨- عصير ليمونة.
٩- ملح، وفلفل.

## الطريقة:

- يقطع صدر الدجاجة إلى شرائح صغيرة.

إلى الفهرس



- تُحمر البصلة في السمن حتى يصفر لونها، وتُضاف شرائح الدجاج، وتُقلب وتُتبل بالملح، والفلفل، وتُترك على نار هادئة مع إضافة قليل من الماء حتـى يـتم نضجها.
- يضاف عيش الغراب وصلصة الـصويا، ويـستمر التحمير برفق حتى يصبح عـيش الغـراب ناعمـا، ويضاف قليل من الماء حتى لا يجف عيش الغراب.
- تُرتب أوراق السلاطة على ٤ أطباق، ويكـوم فـوق سطحها خليط اللحم، وعيش الغراب، ويرش عليهـا عصير الليمون.
- وتُجمل الأطباق بالبقدونس المخرط عند التقديم.

# (٨٩)

# الدجاج الرومي بالمايونيز

## المقادير:

١ - نصف كيلو شرائح ديك رومي مطهو.

٢- كوب شرائح كرنب أبيض.

٣- ٢ ثمرة جزر أصفر.

٤- ٢ ملعقة كبيرة بندق محمص.

٥- برتقالة.

٦- مقدار من صلصة المايونيز.

## مقادير وطريقة إعداد صلصة المايونيز:

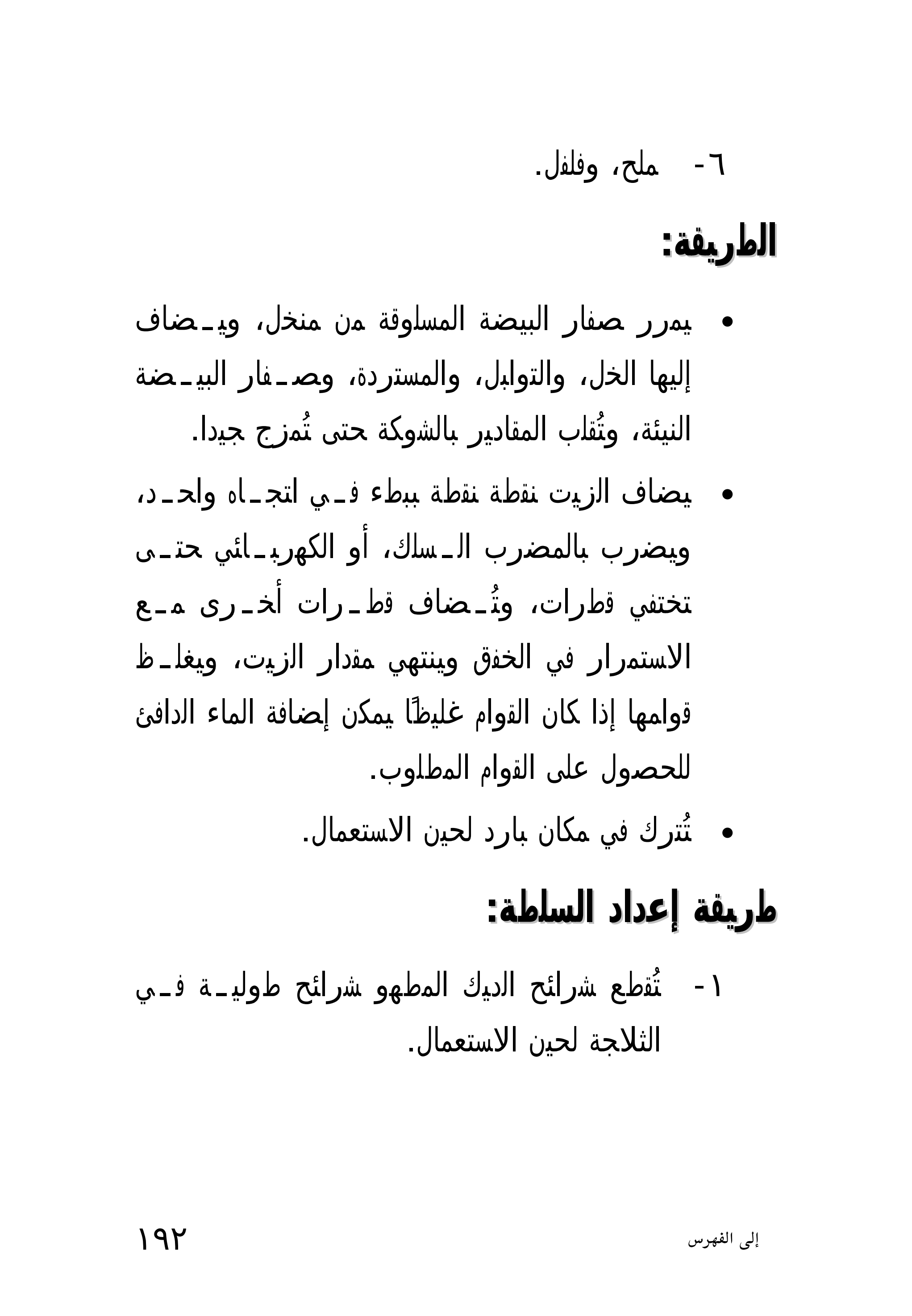
١- صفار بيضة مسلوقة.

٢- صفار بيضة نيئة.

٣- ملعقة كبيرة عصير ليمون.

٤- ملعقة شاي مسترده.

٥- نصف إلى كوب زيت ذرة.



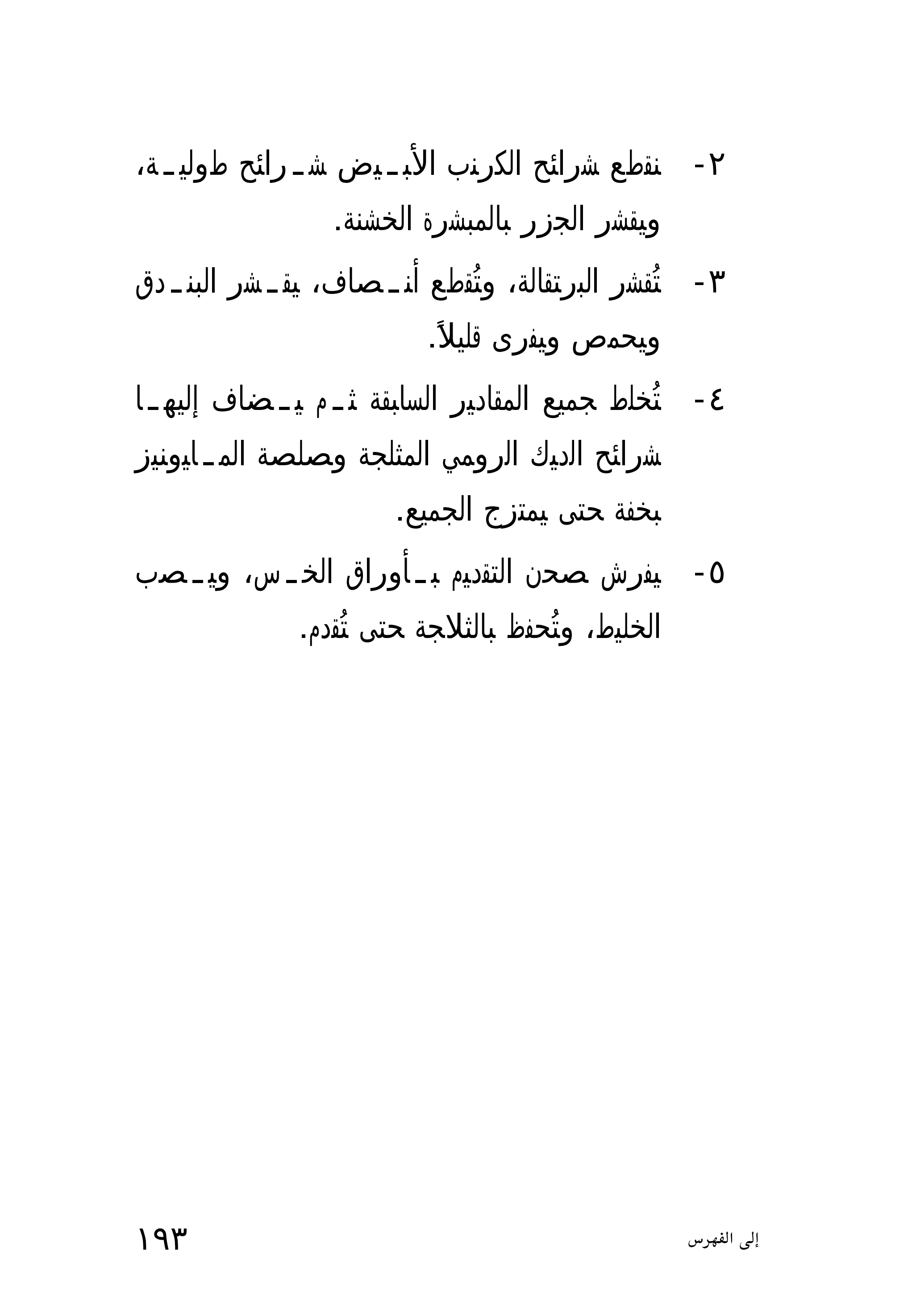
٦- ملح، وفلفل.

## الطريقة:

- يمرر صفار البيضة المسلوقة من منخل، ويضاف إليها الخل، والتوابل، والمستردة، وصفار البيضة النيئة، وتُقلب المقادير بالشوكة حتى تُمزج جيدا.
- يضاف الزيت نقطة نقطة ببطء في اتجاه واحد، ويضرب بالمضرب السلك، أو الكهربائي حتى تختفي قطرات، وتُضاف قطرات أخرى مع الاستمرار في الخفق وينتهي مقدار الزيت، ويغلظ قوامها إذا كان القوام غليظًا يمكن إضافة الماء الدافئ للحصول على القوام المطلوب.
- تُترك في مكان بارد لحين الاستعمال.

## طريقة إعداد السلطة:

١- تُقطع شرائح الديك المطهو شرائح طولية في الثلاجة لحين الاستعمال.



٢- تقطع شرائح الكرنب الأبيض شرائح طولية، ويقشر الجزر بالمبشرة الخشنة.

٣- تُقشر البرتقالة، وتُقطع أنصاف، يقشر البندق ويحمص ويفرى قليلاً.

٤- تُخلط جميع المقادير السابقة ثم يضاف إليها شرائح الديك الرومي المثلجة وصلصة المايونيز بخفة حتى يمتزج الجميع.

٥- يفرش صحن التقديم بأوراق الخس، ويصب الخليط، وتُحفظ بالثلاجة حتى تُقدم.

# (٩٠)

# سلطة صدور الدجاج

## المقادير:

١- ٢ صدر دجـاج وزن الواحـد ٢٥٠ ج، مخليـة العظام.

٢- ملح، وفلفل.

٣- أوراق سلطة خضراء مغسولة.

٤- ٣ ملاعق كبيرة جوز.

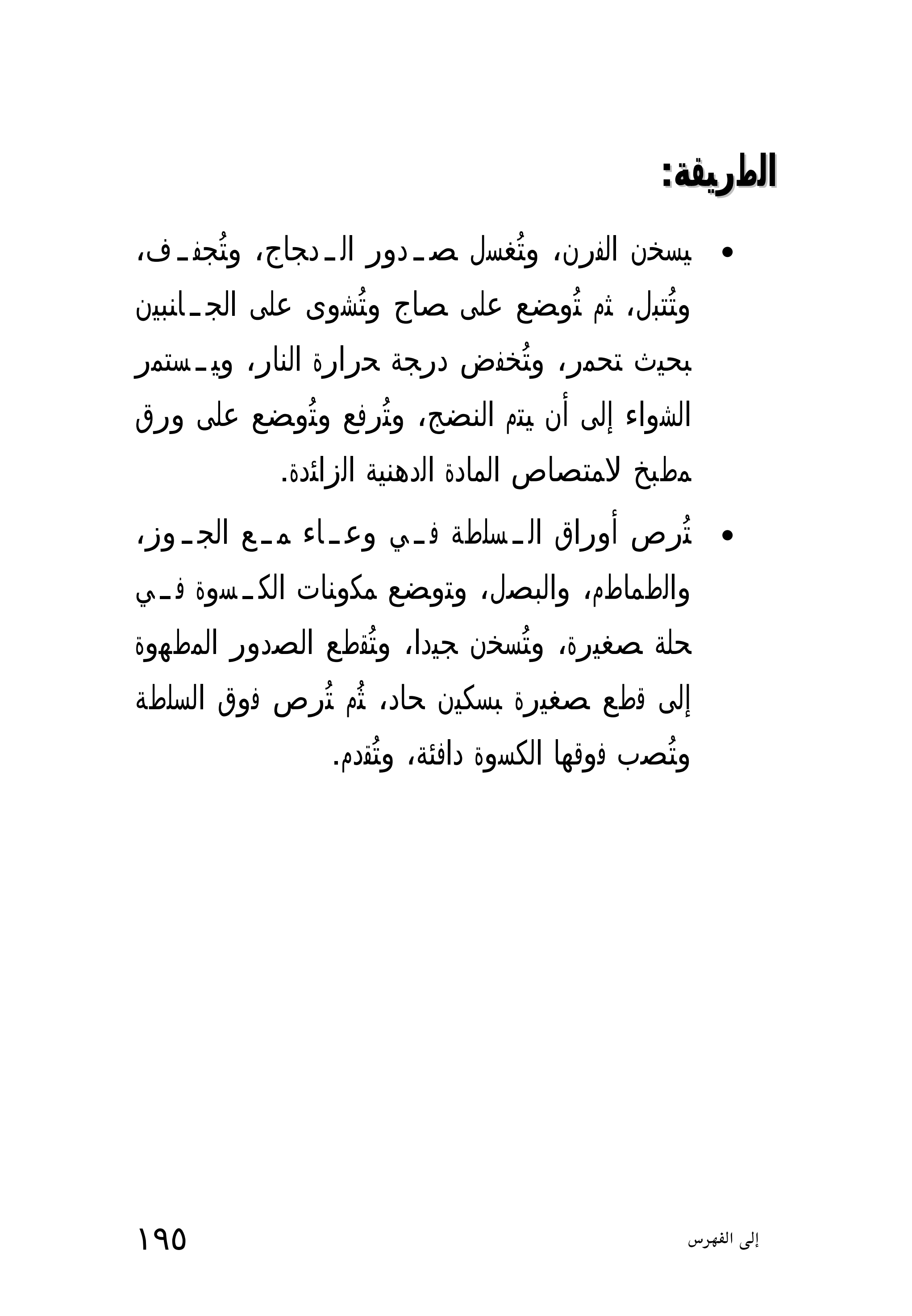
٥- ٣ ثمرات طماطم مقطعة شرائح.

٦- بصلة صغيرة مقشرة ومقطعة شرائح.

٧- ملعقة كبيرة عسل نحل.

٨- ملعقة كبيرة صلصة كاتشاب.

٩- ٣ ملاعق كبيرة زيت زيتون.



## الطريقة:

- يسخن الفرن، وتُغسل صدور الدجاج، وتُجفف، وتُتبل، ثم تُوضع على صاج وتُشوى على الجانبين بحيث تحمر، وتُخفض درجة حرارة النار، ويستمر الشواء إلى أن يتم النضج، وتُرفع وتُوضع على ورق مطبخ لامتصاص المادة الدهنية الزائدة.
- تُرص أوراق السلطة في وعاء مع الجوز، والطماطم، والبصل، وتوضع مكونات الكسوة في حلة صغيرة، وتُسخن جيدا، وتُقطع الصدور المطهوة إلى قطع صغيرة بسكين حاد، ثُم تُرص فوق السلطة وتُصب فوقها الكسوة دافئة، وتُقدم.

# (٩١)

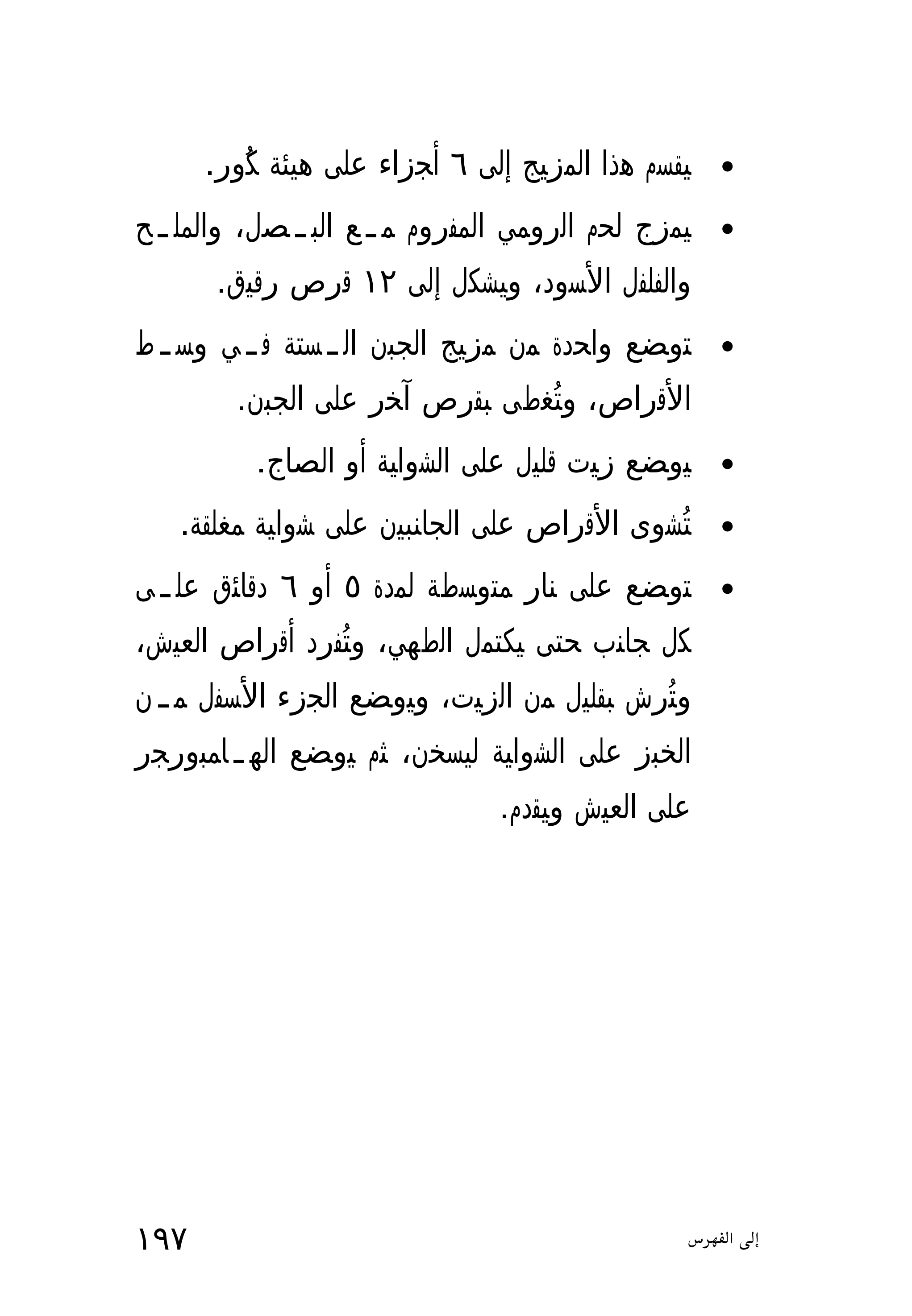
# هامبورجر الدجاج الرومي

## المقادير:

١. ١,٥ كوب جبن مبشور.
٢. علبة زيتون أسود مقطع.
٣. ملعقة شاي صلصة حارة.
٤. ٥٠٠ جم لحم رومي مفروم.
٥. ربع كوب بصل مفروم ناعم.
٦. ملعقة شاي ملح.
٧. نصف ملعقة شاي فلفل أسود.
٨. ٦ أقراص عيش.
٩. سمن نباتي أو زيت.

## الطريقة:

- نحضر طبق كبير، ونمزج الجبن فيـه والزيتـون، والصلصة الحارة.



- يقسم هذا المزيج إلى ٦ أجزاء على هيئة كُور.
- يمزج لحم الرومي المفروم مع البصل، والملح والفلفل الأسود، ويشكل إلى ١٢ قرص رقيق.
- توضع واحدة من مزيج الجبن الستة في وسط الأقراص، وتُغطى بقرص آخر على الجبن.
- يوضع زيت قليل على الشواية أو الصاج.
- تُشوى الأقراص على الجانبين على شواية مغلقة.
- توضع على نار متوسطة لمدة ٥ أو ٦ دقائق على كل جانب حتى يكتمل الطهي، وتُفرد أقراص العيش، وتُرش بقليل من الزيت، ويوضع الجزء الأسفل من الخبز على الشواية ليسخن، ثم يوضع الهامبورجر على العيش ويقدم.

# (٩٢)

# بيتزا الدجاج المكسيكية

## المقادير:

١. كوبان مملوءان بالحليب الطازج.
٢. ثلاثة أرباع كوب زيت.
٣. بيضتان.
٤. قطعة مرقة دجاج.
٥. قليل من الفلفل الأسود.

## الحشوة:

١- دجاجة مسلوقة، ومفتتة، نقليها في قليل من الزيت، ثم يضاف عليها الفطر المقطع شـرائح، والفلفـل البارد والبقدونس المفروم، وقليلٌ مـن البهـارات والملح والكاتشب.

## الطريقة:

- نضع كوبي الحليب، والزيت، والبيضتان، مع مرقـة الدجاج، والفلفل الأسود في خلاط، ويمزج الجميـع جيدا.
- نضع المقادير التي خلطناها في الخلاط في صـينية بايركس، ثم نوزع عليها الحشوة ونخلطهـا خلطـًا خفيفًا بالشوكة.
- نضع على الوجه شرائح الزيتون، وحلقـات الفلفـل البارد وحلقات البصل (حـسب الرغبـة)، وجـبن الموزاريلا، ويقدم بالهناء.

# (٩٣)

# فطائر الدجاج

## المقادير:

١. كيلو جرام واحد من الدقيق الفاخر.

٢. ملعقة واحدة من الزيت.

٣. ملعقة صغيرة من الملح.

٤. كوب ونصف كوب من الزيت.

٥. ملعقة كبيرة من البيكنج باودر.

٦. كوب ونصف الكوب من الماء.

## مقادير الحشو:

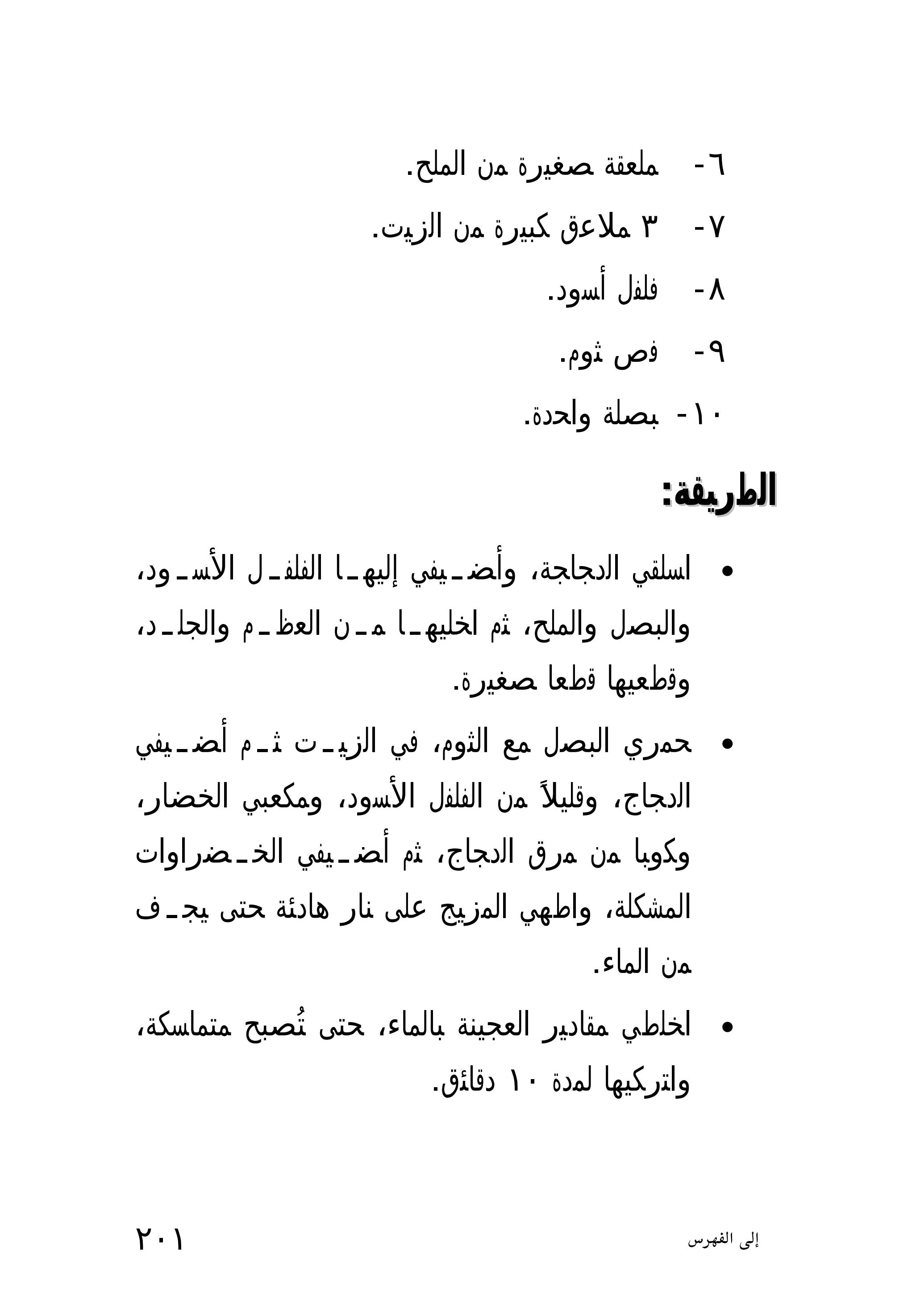
١- دجاجة واحدة.

٢- مكعبان من الخضار.

٣- نصف كيلو من الخضراوات المشكلة، والمثلجة.

٤- نصف كوب من البصل المفروم.

٥- نصف ملعقة صغيرة من الثوم المهروس.



٦- ملعقة صغيرة من الملح.

٧- ٣ ملاعق كبيرة من الزيت.

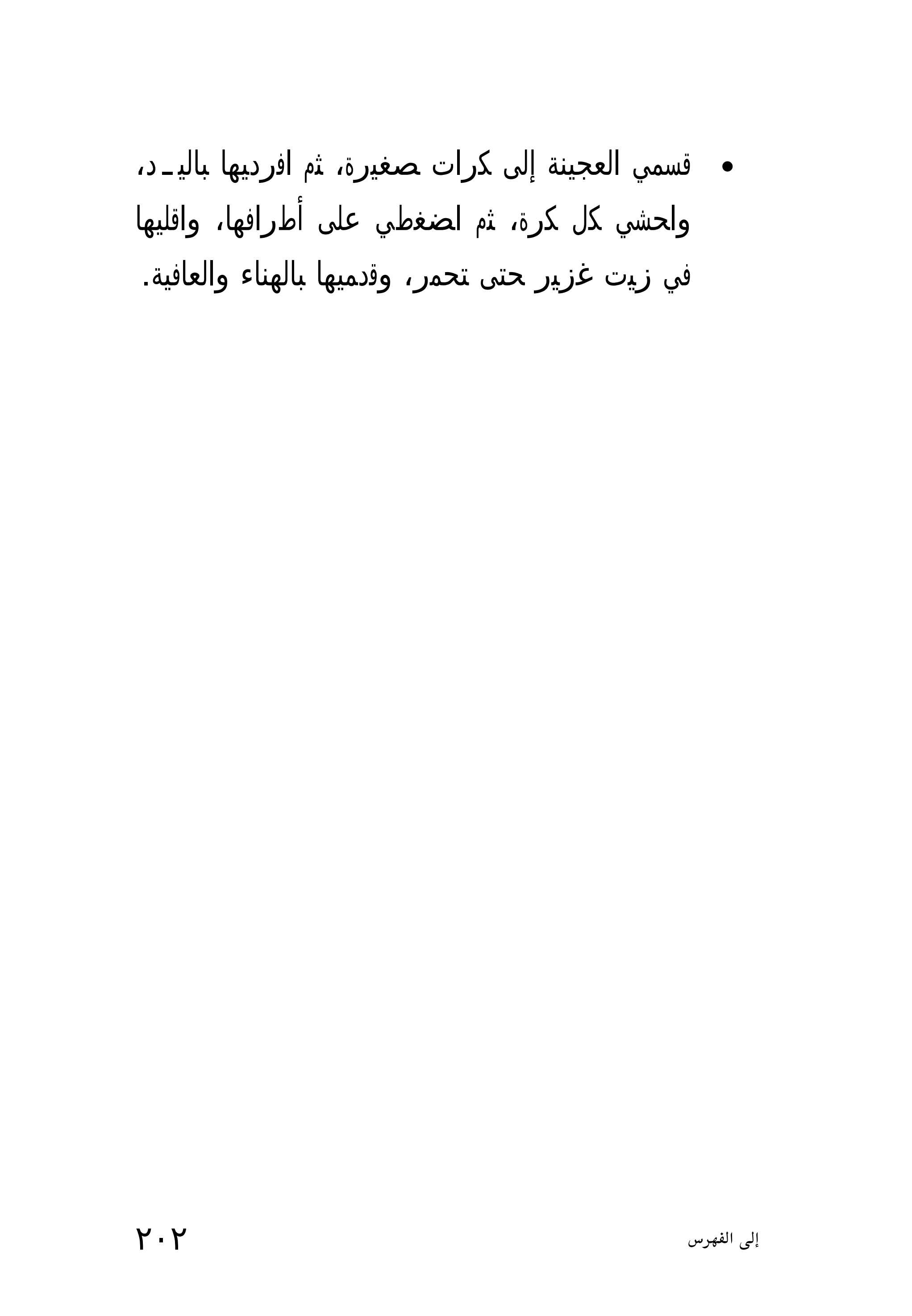
٨- فلفل أسود.

٩- فص ثوم.

١٠- بصلة واحدة.

## الطريقة:

- اسلقي الدجاجة، وأضـيفي إليهـا الفلفـل الأسـود، والبصل والملح، ثم اخليهـا مـن العظـم والجلـد، وقطعيها قطعا صغيرة.
- حمري البصل مع الثوم، في الزيـت ثـم أضـيفي الدجاج، وقليلاً من الفلفل الأسود، ومكعبي الخضار، وكوبا من مرق الدجاج، ثم أضـيفي الخـضراوات المشكلة، واطهي المزيج على نار هادئة حتى يجـف من الماء.
- اخلطي مقادير العجينة بالماء، حتى تُصبح متماسكة، واتركيها لمدة ١٠ دقائق.



- قسمي العجينة إلى كرات صغيرة، ثم افرديها باليـد، واحشي كل كرة، ثم اضغطي على أطرافها، واقليها في زيت غزير حتى تحمر، وقدميها بالهناء والعافية.

# (٩٤)

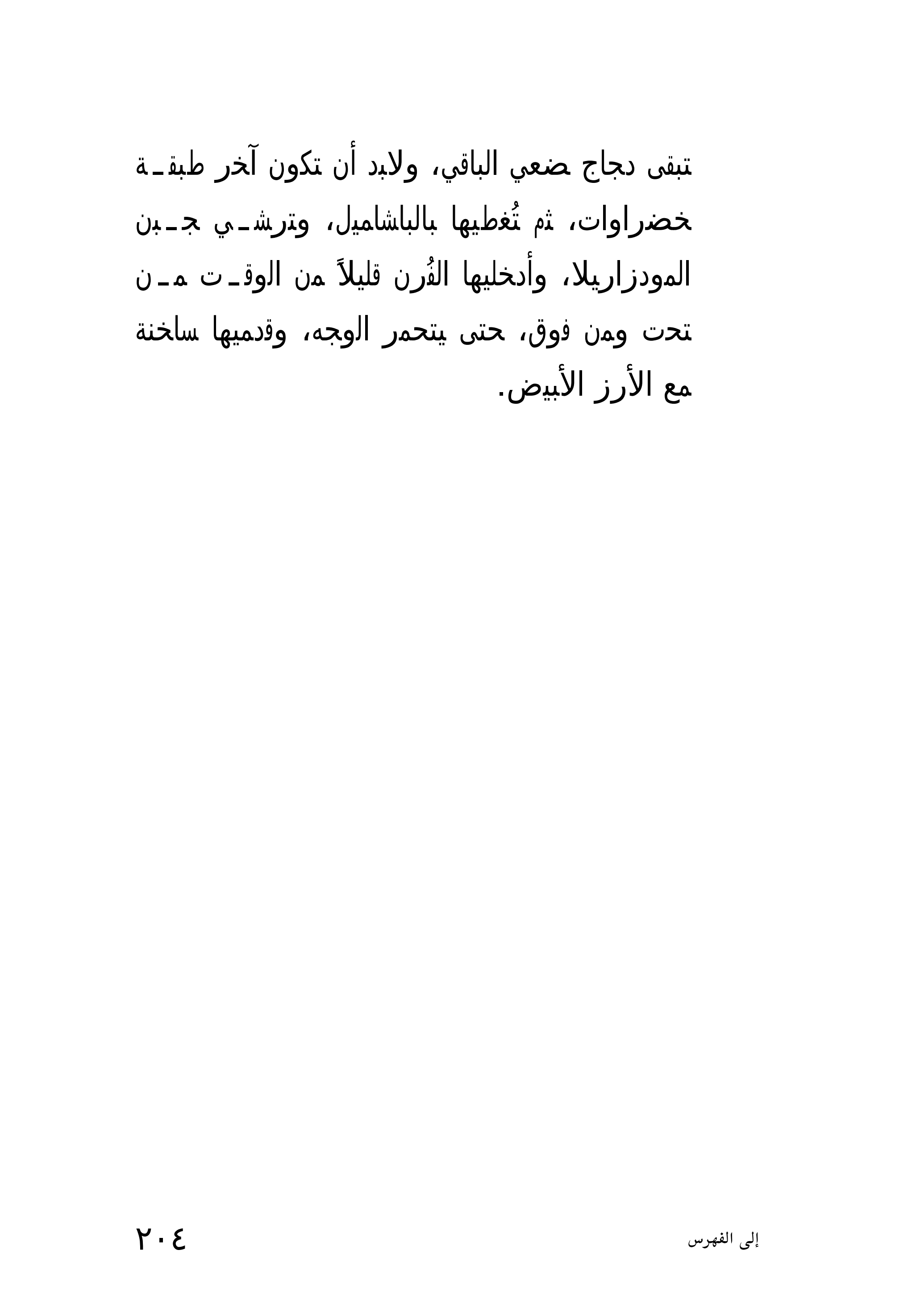
# دجاج بالباشلاميلا

## المقادير:

١. ٣ حبة كوسة.
٢. ٢ حبة بطاطس.
٣. ٣ جزرات.
٤. دجاجة مسلوقة، ومقطعة قطعا صغيرة.
٥. صلصة الباشاميل.

## الطريقة:

- تُقطع جميع الخضراوات شرائح مستديرة، وتُسلق.
- ضعي الخضار في قِدر واسـع وحركـي الخلـيط، وبعدما تسلقيها جميعا صفيها.
- أحضري صينية، وضعي بها طبقة الباشـاميل، ثُـم ضعي الخضار، ثم تكون الطبقة التالية باشاميل، ثُـم طبقة دجاج ثم باشاميل، ومن بعـدها خـضار، وإذا



تبقى دجاج ضعي الباقي، ولابد أن تكون آخر طبقـة خضراوات، ثم تُغطيها بالباشاميل، وترشـي جـبن الموذزاريلا، وأدخليها الفُرن قليلاً من الوقـت مـن تحت ومن فوق، حتى يتحمر الوجه، وقدميها ساخنة مع الأرز الأبيض.

# (٩٥)

# دجاج على الطريقة الأمريكية

## المقادير:

١- دجاجة مقطعة، ومنزوع عنها الجلد.

٢- صلصة باربكيو Barbeque sauce.

## الطريقة:

- اسلقي الدجاجة لمدة نصف ساعة، ثُم ضعي القطـع في صينية الفُرن، وافرغي زجاجة البـاربكيو فـوق الدجاج مع التوزيع بالتساوي، ثم أدخليها في الفُـرن مدة ساعة أخرى، أو حتى تنضج على حرارة ٤٠٠.
- هذه الصلصة عادة ما تكون مملحة، وبهـا بهـارات كافية فلن تحتاجي للمزيـد، وتأكـدي مـن النـوع الصحيح، والدجاج يمتص الصلصة، ويصبح اللـون



إلى الفهرس

أحمرا جميلاً حتى من الداخل، والطعم يميـل إلـى الحموضة، وقدميها بالهناء، والشفاء [*].

---

[*] موقع مطبخ "الكِ" من شبكة الإنترنت.

# (٩٦)

# أجنحة دجاج بالكاتشَب

## المقادير:

١. ٢٤ جناح دجاجة.
٢. علبة زبادي.
٣. بشر بصلتين.
٤. عصير ٢ حبة طماطم.
٥. ٤ فصوص ثوم.
٦. ٣ ملاعق صويا.
٧. ٢ ملعقة بقدونس مفروم.
٨. عصير ليمونة.
٩. من ٦ إلى ٨ ملاعق كاتشب.
١٠. ٢ مكعب مرقة دجاج ماجي مذوبة مع نصف كوب ماء.
١١. ٢ ملعقة زيت.

١٢. ملعقة فلفل أسود.

## الطريقة:

- نُتبل الجوانح مع جميع المقادير الـسابقة مـا عـدا الكاتشَب، ونضعه بالثلاجة لمدة ساعة حسب الرغبة، وبعد ذلك نرص أجنحة الدجاج في صـينية الفُـرن، ونضع فوقها الكاتشَب، ونُدخله الفرن.

# (٩٧)

# الدجاج المتبل

## المقادير:

١- دجاج بالكمية التي تُريدينها حسب عدد أفراد أسرتك، بحيث تُقطع الدجاجة إلى ٤ قطع.

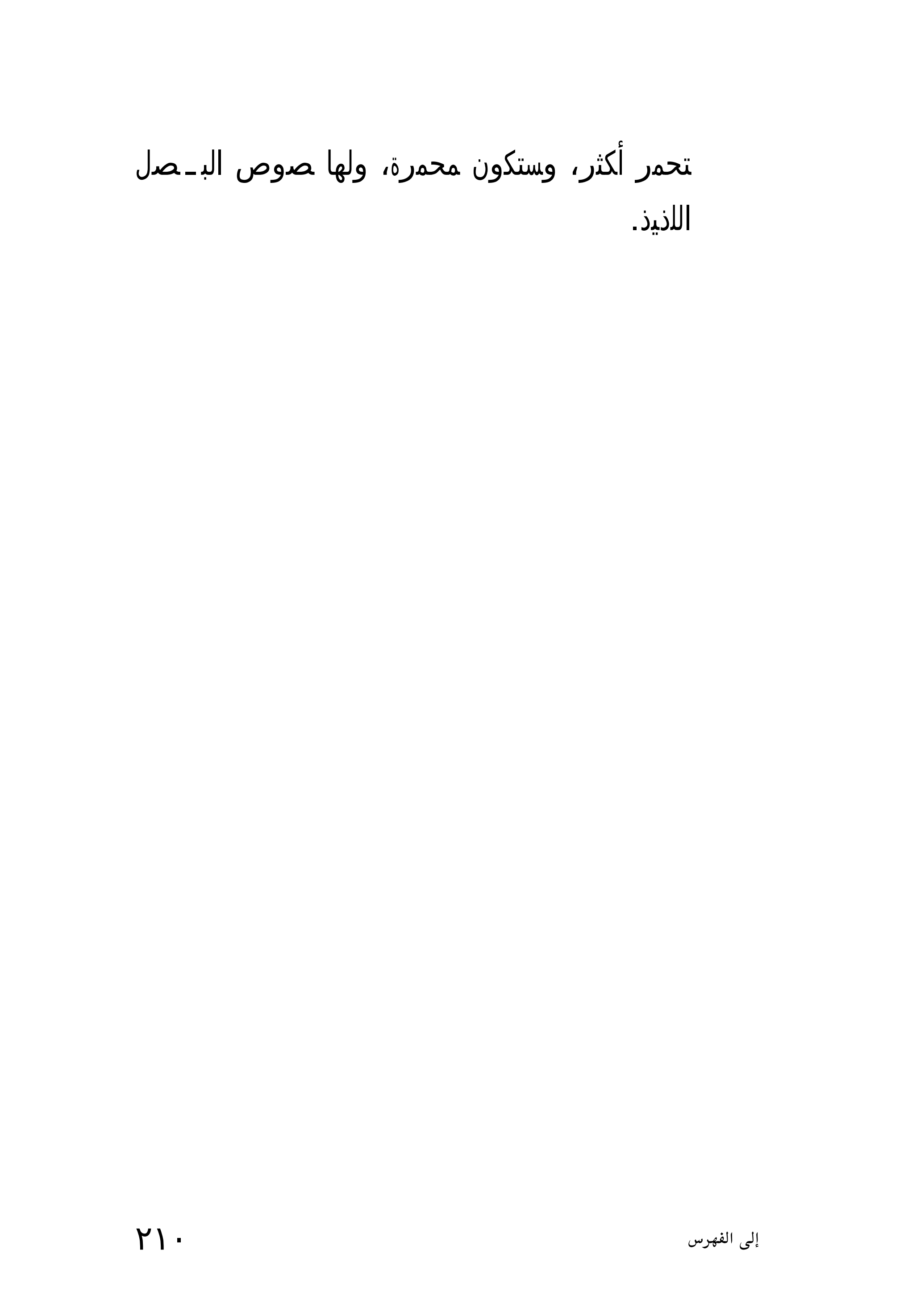
٢- بصل مفروم ناعم.

٣- ملح، وفلفل.

٤- سمن، وزيت.

## الطريقة:

- يدعك البصل بالملح والفلفل، وتُتبل قطع الدجاج بالبصل، بحيث نضع البصل بين اللحم والجلد.
- تُرص قطع الدجاج في الصينية، ويوضع السمن السائح والزيت على قطع الدجاج، وتُغطى بورق فويل، وعندما يتم النُضج ارفعي الفويل، واتركيها



تحمر أكثر، وستكون محمرة، ولها صوص البـصل اللذيذ.

# (٩٨)

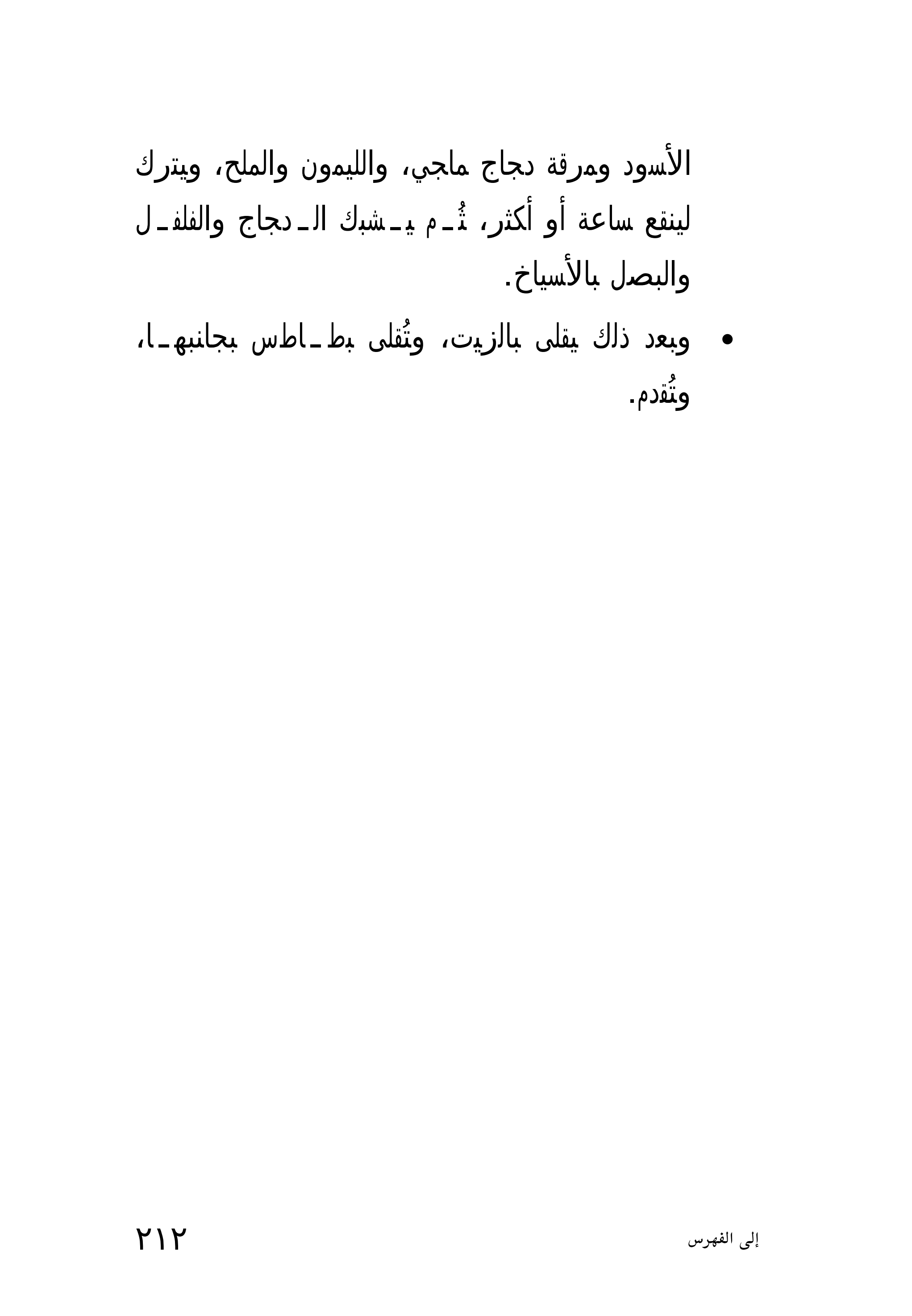
# شيش طاووق دجاج

## المقادير:

١. ٦ صدور دجاج.
٢. بصل، وفلفل أخضر.
٣. علبة زبادي.
٤. ليمونة.
٥. مكعب مرقة دجاج ماجي.
٦. بهارات، وفلفل أسود.
٧. ملح.
٨. أسياخ خشبية.

## الطريقة:

- يقطع الدجاج إلى مربعات، ويقطع البصل والفلفل نفس الشيء، ثُم نُتبل الدجاج والفلفل والبصل في إناء، ويوضع فوقهم الزبادي والبهارات والفلفل



الأسود ومرقة دجاج ماجي، والليمون والملح، ويترك لينقع ساعة أو أكثر، ثُـم يـشبك الـدجاج والفلفـل والبصل بالأسياخ.

- وبعد ذلك يقلى بالزيت، وتُقلى بطـاطس بجانبهـا، وتُقدم.

# (٩٩)

# فتة الدجاج

## المقادير:

١- دجاج مقطع مكعبات منزوع العظم.

٢- علبة ذرة.

٣- نصف كيلو حمص.

٤- نصف علبة مشروم.

٥- ٣ حبات من البصل مقطع مكعبات.

٦- ٣ فصوص ثوم مفروم.

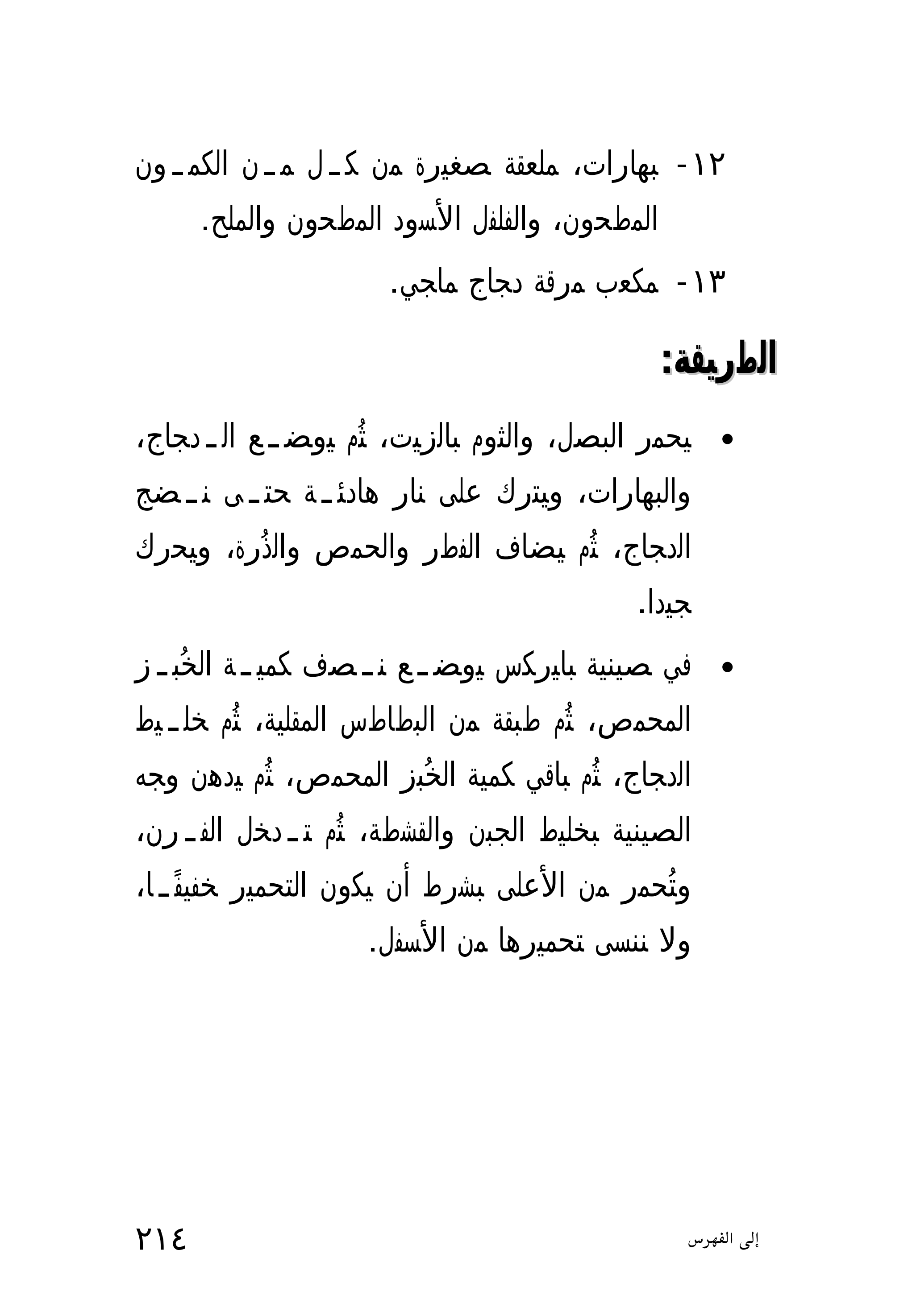
٧- فنجان زيت.

٨- جبنة بوك علبة متوسطة.

٩- قشطة.

١٠- خُبز محمص.

١١- بطاطس مقطعة مكعبات، ومقلية، ومملحة.



١٢- بهارات، ملعقة صغيرة من كـل مـن الكمـون المطحون، والفلفل الأسود المطحون والملح.

١٣- مكعب مرقة دجاج ماجي.

## الطريقة:

- يحمر البصل، والثوم بالزيت، ثُم يوضـع الـدجاج، والبهارات، ويترك على نار هادئـة حتـى نـضج الدجاج، ثُم يضاف الفطر والحمص والذُرة، ويحرك جيدا.
- في صينية بايركس يوضـع نـصف كميـة الخُبـز المحمص، ثُم طبقة من البطاطس المقلية، ثُم خلـيط الدجاج، ثُم باقي كمية الخُبز المحمص، ثُم يدهن وجه الصينية بخليط الجبن والقشطة، ثُم تـدخل الفـرن، وتُحمر من الأعلى بشرط أن يكون التحمير خفيفًـا، ولا ننسى تحميرها من الأسفل.

# (١٠٠)

# الدجاج الفرنسي بالكريمة

## الطريقة:

١- على النار ضعي بصلاً مفروما ناعمـا، وثومـا بدون زيت، وقلبيه، وبعد مدة ٥ دقـائق تقريبـا أضيفي قليلاً من زيت الزيتـون، واخلطيـه، ثُـم أضيفي قليلاً من الفلفل الرومي، ويكـون مقطعـا بشكل صغير، وقلبيه، ثُم ضعي مشروم، وقطـع دجاج مكعبة (تقريبا بحجم عقلة الإصبع)، وتبليـه بالملح والفلفل الأسود، وحركيـه إلـى أن يميـل الدجاج إلى النُضج.

٢- بعد ذلك ضعيها في صينية بايركس، وصبي عليها قشطة الخفق، وأدخليها الفُرن، وإذا بدأت الكريمة بالجفاف، رشي عليها جبن الموزاريلا، وحمريها من الأعلى.